

## ŠPAGETY SE SUŠENÝMI RAJČATY, KAPARY A OLIVAMI



**Rychlý recept na špagety s klasickými středomořskými ingrediencemi. Recept pro 4 osoby.**

### Příprava:

Na oleji orestujeme česnek, nasekané kapary, olivy a nakrájená sušená rajčata. Vše zalijeme bílým vínem, necháme vyvařit alkohol a promícháme s nasekanou petrželkou. Zvlášť v pánvi osmažíme na sucho strouhanku do zlatova. Vařené špagety smícháme s omáčkou, podáváme zasypané osmaženou strouhankou a sýrem Gran Moravia.

### Suroviny

200 g sušených rajčat  
120 g oliv  
80 g kapary  
60g strouhaného sýra Gran Moravia na posypání  
1 dl bílého vína

2 stroužky česneku  
**extra panenský olivový olej**  
4 lžíce strouhanky  
hrst petrželky  
**sůl**



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



5' PŘÍPRAVA



10' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST