



### Suroviny

320 g špaget  
400 g oloupaných rajčat  
nakrájených na kostičky  
100 g černých oliv bez pecky  
8 ančoviček  
lžíce kapary

feferonka  
2 rozmačkané stroužky česneku  
nasekaná petrželová nať  
**extra panenský olivový olej**  
**sůl**

## SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

**První chod typický zejména pro oblasti Lazia a Kampánie je skvělým letním jídlem, které si můžete připravit s čerstvými zralými rajčaty. Suroviny pro 4 osoby.**

### Příprava:

Na oleji osmahněte česnek, feferonku a ančovičky nakrájené na kousky, přidejte nakrájené olivy a kapary. Nechte pár minut smažit, přidejte oloupaná rajčata na kostičky a vařte asi 10 minut. Mezitím si uvařte těstoviny. Uvařené těstoviny smíchejte s omáčkou, přidejte nasekanou petrželku a podávejte.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



20' PŘÍPRAVA



20' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST