

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore

Suroviny

špagety, na jednu osobu cca
120-150 g

4 stroužky českého česneku,
nakrájeného na tenké plátky
sůl

strouhaný sýr Gran Moravia

čerstvá petrželka
peperoncino / sušená chilli
paprička – množství podle chuti
5 lžic olivového oleje

Toto jídlo je chudé na suroviny, o to více však záleží na jejich kvalitě. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Nejprve si dáme vařit hodně osolenou vodu na těstoviny, ty uvaříme následně podle návodu na obalu. Když už jsou téměř hotové, dáme na páněv olej, rozpálíme na střední teplotu a vhodíme česnek, petrželku a peperoncino, minutku (maximálně dvě) osmažíme – česnek nesmí zhnědnout, jinak bude jídlo hořké!!! Ihned přihodíme špagety, promícháme a servírujeme. Na talíři dochutíme nastrohaným sýrem.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST