

## Špagety aglio olio e peperoncino

---

na 2 porce:

250 g suchých špaget

sůl

4 stroužky česneku

2 mini chilli papričky

4 lžičce olivového oleje

4 lžičce vody z vaření špaget

strouhaný sýr nebo lahůdkové droždí či nasucho opečená strouhanka

čerstvá petrželka na ozdobení

Špagety uvaříme podle doporučení na obalu.

Mezitím si na středním plameni na oleji orestujeme oloupaný, středů zbavený a na tenké plátky česnek. Přidáme na proužky nakrájené papričky předem zbavené semínek. Hlídáme, aby se česnek nespálil (zhořkl by). Až bude česnek orestovaný, přidáme vodu z vaření těstovin a pak přidáme i zcezené špagety a pečlivě promícháme. Rozdělíme na porce, posypeme sýrem nebo vegan náhradou, bylinkami a podáváme.