

Jednoduché špagety

asi 300 g špaget
olivový olej
cibulka
hrst pokrájených oliv
hrst pokrájených sušených rajčat v oleji
2 polévkové lžíce kaparů
100 ml bílého vína
2 polévkové lžíce rajského protlaku
2 stroužky česneku okrájené na plátky
sůl, pepř, chilli

Nejdříve si připravíme omáčku: Ve větší pánvi na oleji orestujeme pokrájenou cibulku, dále přidáme rajčata, olivy, česnek, kapary, zalijeme vínem a necháme odpařit alkohol. Vmícháme protlak, osolíme, opepříme a přidáme chilli. Lehce prohříváme, dokud podle návodu neuvaříme špagety. Slité uvařené špagety al dente vsypeme do omáčky a společně prohřejeme. Podáváme se strouhaným parmazánem nebo opraženou strouhankou či lahůdkovým droždím.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---