

Cestoviny aglio olio peperoncino

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špagety varíme v značne osolenej vode, až kým nebudú „al dente“ (na zhryz). Cesnak a papričky nakrájame ostrým nožom na veľmi tenké plátky. Petržlenovú vňať (ak máme čerstvú) posekáme. Do panvice pridáme olivový olej, plátky cesnaku a posekané papričky. Na miernom plameni ohrejeme, pozor, nesmažíme! Cesnak sa nesmie sfarbiť. Panvicu zložíme z platne, pridáme scedené špagety, premiešame, pridáme petržlen, znovu premiešame a podávame.

Ingrediencie

- **Cesnak** - 10 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 180 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

