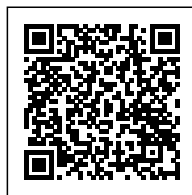




ŠPAGETY AGLIO, OLIO E PEPERONCINO OD HUGA







(čítaj: áljo, óljo, peperončino - cesnak, olej, feferónka)

Vhodné aj pre vegetariánov.

Moje obľúbené, jednoduché, rýchle, a že "manam"!

Potrebujete:

Špagety

Cesnak

Olivový olej

Feferónku (sušenú alebo čerstvú)

Tvrдый syr (najlepšie Parmezán)

soľ

Petržlenová vňať alebo čerstvú bazalku

Postup:

Do osolenej vody dajte variť špagety.

Na panvici s olivovým olejom orestujte nakrájaný cesnak, 2-3 nakrájané feferónky. (pozor na cesnak aby nezhorel, pokazí vám to celé jedlo). Tento proces stačí urobiť tesne pred dovarením špagiet.

Uvarené (nie úplne do mäkka), precedené špagety pridajte do panvice a chvíľku orestujte spolu s cesnakom a feferónkou. Pred podávaním ešte zamiešajte petržlenovú vňať alebo bazalku.

HOTOVO!

Môžete podávať s nastrúhaným syrom (najlepšie veeľa nastrúhaného syra), a verte že to bude "manam"!

Výborné sú tieto špagety aj so zeleninovým šalátom a najlepšie s uvarenou kvalitnou slovenskou klobáskou. Ale Toto vegetariánom nehovorte.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo



