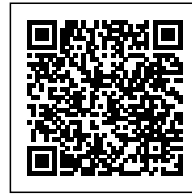




ŠPAGETY S RAJČINAMI A SLANINKOU OD HUGA





Špagetami nikdy nič nepokazíte. Rýchle, jednoduché, veľmi chutné a ľahké jedlo! Fantastický a jednoduchý recept hotový za 15 minút!



Budete potrebovať:

na 2 väčšie porcie:

- 300 gramov kvalitných špagiet
- 50 gramov nakrájanej prerastenej slaninky
- 2 dcl drvených rajčín
- 3 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 strúčik cesnaku
- trochu soli
- malú lyžičku medu alebo kryštálový cukor
- čerstvú bazalku
- oregano
- strúhaný pazmezán

Postup:

Do väčšieho hrnca dajte variť osolenú vodu. Keď voda začne vriieť dajte do nej špagety, jemne zamiešajte aby sa nezlepili. Varte nie úplne do mäkka.

Na panvici s olejom ozmažte na rýchlo slaninku. Pridajte na jemno nakrájaný cesnak, rajčinovú drť, trochu soli, lyžičku medu, trochu čerstvej bazalky a podľa chuti oregano. Uduste všetko pár minút a odstavte od ohňa.

Uvarené špagety vyberte z vriacej vody a zamiešajte s pripravenou omáčkou.

HOTOVO!

Podávajte s lístkami čerstvej bazalky a posypte pazmezánom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo