

Janovské špagety



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 13min
Celkový čas: 28min , Porce: 4

1407 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/janovske-spagety>

Příprava

Malé nové brambory dobře omyjeme a i se slupkou je nakrájíme na tenké plátky. Do osolené vařící vody vložíme brambory a necháme je vařit asi 3 minuty. Po této době do hrnce přidáme špagety a očištěné překrájené fazolové lusky. Necháme vařit 10 minut. Obsah hrnce scedíme, ale necháme si stranou 4 lžíce vody, ve které se vše vařilo. Uvařenou směs vrátíme do hrnce, vmícháme do ní vodu z vaření, pesto a dochutíme čerstvě mletým pepřem. Porce na talířích zakápneme troškou olivového oleje a zdobíme lístky bazalky.

Ingredience

- 300 g nových malých brambor
- 300 g špaget
- 200 g fazolek (zelených fazolových lusků)
- 4 lžíce bazalkového pesta
- špetka soli
- špetka pepře
- olivový olej
- bazalka na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

