

Amatricciánské špagety



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1831 kalorií , **15 g** cukrů , **39 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Slaninu nakrájíme na nudličky, cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Olej rozpálíme na pánvi, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, zpěníme ji, přidáme slaninu, poté přidáme na kostičky nakrájená rajčata, na kostičky nakrájenou chilli papričku, osolíme a vaříme cca 5 minut. Špagety uvaříme dle návodu na obalu, scedíme a necháme odkapat. Špagety při podávání polijeme připravenou omáčkou.

Ingredience

- 500 g rajčat
- 350 g špaget
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 ks cibule
- 100 g uzené slaniny
- 1 ks chilli papričky
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

