

# Pasta aglio olio e peperoncino



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**715** kalorií , **0 g** cukrů , **66 g** tuků , **24 g** bílkovin

**Autor:** Michal Drozdek

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pasta-aglio-olio-e-peperoncino>

## Příprava

Dáme si vařit špagety. Na pánvi osmažíme anglickou slaninu společně se špekem. Až je slanina osmažená, nakrájíme česnek a feferonku a přidáme na pánev. Restujeme jen chvíli. Scedíme špagety a přidáme do pánve. Promícháme a uděláme uprostřed pánve místo. Klepneme tam jedno vejce, které osolíme a opepříme. Párkrát prohodíme vejce obracečkou a smícháme se špagetami. Nastrouháme si sýr a dáme zapéct grilem do trouby na maximální teplotu.

## Ingredience

- 150 g anglické slaniny - nejlépe domácí
- 1 kousek feferonky - čerstvé
- 50 g uzeného špeku
- 1 ks vejce
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička olivového oleje
- 1 hrst špaget
- 100 g tvrdého sýra

## Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Něco extra, Labužník, Návštěva, Hlavní chod

