Spaghetti po námořnicku - alla Marinara

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 osoby: 350 g špaget
1 kg loupaných rajčat
1 větší cibule
4 stroužky česneku
bazalka
oliv.olej
peperončino
sůl

Postup

Ve větším kastrolu na oleji osmažíme nakrájenou cibuli a na drobno nasekaný česnek, osmažíme, přidáme 2 očka, které rozmělníme vidličkou a přidáme rajčata, které rozmačkáme. Osolíme, přidáme peperončino podle chuti. Necháme povařit na mírném ohni asi 15 min., zamícháme, přidáme bazalku. Mezitím v osolené vodě uvaříme špagety, ale scedíme je ještě ne zcela uvařené. Špagety přidáme k omáčce, zamícháme a necháme povařit dalších 5 minut, aby se dovařily těstoviny. Podáváme ozdobené bazalkou.