

Letní špagety

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
2 lžíce zakysané smetany
400 g špaget
hrst bazalkových lístků
sušené oregano
strouhaný parmazán
olivový olej
10 dobře vyzrálých rajčat
3 stroužky česneku
2 kuřecí prsní řízky
pepř

Postup

Omyté a osušené maso nakrájíme na kostičky. Osolíme, opepříme, přidáme lžičku oregana, 2 lžíce olivového oleje a promícháme. Necháme v chladu uležet, nejlépe přes noc. Špagety uvaříme podle návodu na sáčku. Rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme a nakrájíme na kousky. Česnek nakrájíme na tenké plátky. Na rozpáleném olivovém oleji zprudka opečeme maso do zezlátnutí. Měkké maso vyjmeme z pánve a udržujeme v teple. Do výpeku na pánvi nasypeme pokrájený česnek a krátce orestujeme. Přidáme rajčata, osolíme, opepříme, přidáme trochu oregana a lístky bazalky. Promícháme a chvilku podusíme. Stačí 3 minuty, pustí-li rajčata hodně vody, můžeme ji zčásti nechat vydusit. Nakonec vmícháme smetanu a dále už nevaříme. Na talíř dáme hromádku špaget, polijeme omáčkou, posypeme sýrem, kousky opečeného masa a lístky bazalky.