



# 08 ŠPAGETY AGLIO OLIO S KREVETAMI

- 200 g špaget
- 1 čerstvá chilli paprička
- 4 stroužky česneku
- sůl, pepř
- cherry rajčata
- 160 g očištěných krevet
- 50 g parmezánu
- 30 g másla
- listy čerstvé petržele
- 1 citron

Do osolené vody si dáme vařit těstoviny, pokud máme čerstvé, tak vaříme přibližně 2 – 3 minuty, v případě sušených podle návodu na obalu. Mezi tím si nakrájíme chilli a česnek, které si orestujeme na olivovém oleji. Přidáme krevety a restujeme, dokud nebudou mít růžovou barvu, poté přidáme cherry rajčata, která jsou přepůlená. Přilijeme trošku vody z vařených těstovin a nakonec do pánve dáme i samotné těstoviny. Vše společně promícháme, aby se propojily všechny ingredience. Sundáme pánev z plotny a vmícháme nastrouhaný parmezán, máslo a dochutíme šťávou z citronu. Posypeme čerstvou petrželkou a můžeme servírovat.

Pro přípravu využijte hrnec na těstoviny a pánev Mediterraneo.

