

Špagety so slávkami



Potrebujeeme (na 4 porcie):

- ~ špagety
- ~ olivový olej
- ~ stredná cibuľa nakrájaná nadrobno
- ~ 12 ks stredných cherry paradajok prekrojených na štvrtinky
- ~ 250 g slávk jedlých
- ~ 6 nasekaných lístkov bazalky
- ~ soľ
- ~ korenie
- ~ biele víno
- ~ paradajkové pesto

Postup prípravy:

- 1) Dáme variť osolenú vodu na špagety.
 - 2) Pripravíme si všetky suroviny.
 - 3) Na panvici na oleji popražíme cibuľku a dáme variť špagety.
 - 4) K cibuľke pridáme paradajky, bazalku a slávky.
- Tip: V prípade, ak máte mrazené slávky, stačí ich na chvíľku vložiť do studenej vody, alebo v sitku popreplachovať studenou vodou.
- 5) Osolíme, okoreníme a premiešame.
 - 6) Počas varenia podlievame vínom (2 - 3x).
 - 7) Omáčka by mala byť hotová približne naraz so špagetami.
 - 8) Precedené a studenou vodou preliate špagety zmiešame s pestom.
 - 9) Špagety naservírujeme na tanier a prelejeme omáčkou.