

# Spaghetti al arrabiata (Špagety po arabsku)



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**2949** kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **65 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spaghetti-al-arrabiata-spagety-po-arabsku>

## Příprava

Na oleji zpěníme cibulku nasekanou najemno. Vsypeme na kostičky nakrájenou slaninu a osmahneme. Přidáme na jemné plátky nasekaný česnek a na tenká kolečka nakrájený lilek, protlak a najemno nasekanou chilli papričku. Dochutíme solí a dusíme asi 20 minut. Mezitím uvaříme špagety běžným způsobem. Těstoviny smícháme s omáčkou, posypeme parmazánem.

### Tip k receptu

Gurmáni mohou dochutit jakoukoli pastou (cibulovou, česnekovou, mexickou, ...)

## Ingredience

- 500 g špaget
- 6 stroužků česneku
- 1 střední cibule
- 300 g rajčatového protlaku
- 1 menší lilek
- 1 malá chilli paprička nebo troška chilli
- 15 dkg parmazánu na strouhání
- 10 dkg anglické slaniny
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Arabská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Exotika, Rodina, Hlavní chod

