ŠPAGETY AGLIO, OLIO E PEPERONCINO OD HUGA

(čítaj: áljo, óljo, peperončíno - cesnak, olej, feferónka)
Vhodné aj pre vegetariánov.
Moje obľúbené, jednoduché, rýchle, a že "manam"!

Potrebujete:
Špagety
Cesnak
Olivový olej
Feferónku (sušenú alebo čerstvú)
Tvrdý syr (najlepšie Parmezán)
soľ
Petržlenová vňať alebo čerstvú bazalku
Postup:
Do osolenej vody dajte variť špagety.
Na panvici s olivovým olejom orestujte nakrájaný cesnak, 2-3 nakrájané feferónky. (pozor na cesnak aby nezhorel, pokazí vám to celé jedlo). Tento proces stačí urobiť tesne pred dovarením špagiet.
Uvarené (nie úplne do mäkka), precedené špagety pridajte do panvice a chvíľku orestujte spolu s cesnakom a feferónkou. Pred podávaním ešte zamiešajte petržlenovú vňať alebo bazalku.
HOTOVO!
Môžete podávať s nastrúhaným syrom (najlepšie veeeľa nastrúhaného syra), a verte že to bude "manam"!
Výborné sú tieto špagety aj so zeleninovým šalátom a najlepšie s uvarenou kvalitnou slovenskou klobáskou. Ale Toto vegetariánom nehovorte.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo