



## Špagety s mořskými plody

Ingredience

špagety {200} g  
chobotničky {150} g  
loupané krevety {300} g  
česnek {1}  
citron {0,5}  
petrželka {1} PL  
olivový olej {2} PL  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Super zdravé, doporučujem

**Na pánvi zpěníme nejemno nasekaný česnek, přidáme chobotničky a omyté krevety. Vše restujeme zhruba 5 minut. Poté směs zakápneme šťávou z čerstvého...**

## Špagety s mořskými plody - recept

Na pánvi zpěníme nejemno nasekaný česnek, přidáme chobotničky a omyté krevety. Vše restujeme zhruba 5 minut. Poté směs zakápneme šťávou z čerstvého citronu a posypeme nejemno nasekanou petrželkou.

Špagety připravíme dle návodu na obalu. Al dente uvařené špagety scedíme a na pánvi je promícháme s hotovou směsí. Hotové špagety s mořskými plody pak ještě dle potřeby osolíme a opeříme.

**Špagety s mořskými plody** můžeme ve finále ozvláštnit například hoblinkami parmezánu nebo piniovými ořechy.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí