

SICILSKÉ ŠPAGETY



SUROVINY: špagety, šťavnatá zralá rajčata, oloupané mandle, česnek, bazalka, špetka cukru, olivový olej, sůl, pepř

POSTUP: nejprve si připravíme omáčku ke špagetám. Rajčata nařízneme do kříže a vložíme do vroucí vody asi na 30 sekund, ochladíme v ledové vodě a slupky oloupeme, vodnaté vnitřky se semínky odstraníme a dužninu nakrájíme na kostičky a osolíme. Mandle opražíme na pánvi nebo v troubě na pečícím papíru dozlatova, po mírném vychladnutí je nasekáme najemno. Mezitím si uvaříme v osolené vodě špagety. V misce potom smícháme rajčata, nasekané mandle, nasekanou bazalku, rozdrcený česnek, případně špetku cukru s větším množstvím olivového oleje. Scedíme špagety, přelijeme hotovou omáčkou a můžeme servírovat.