



# Spaghetti aglio olio

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron spaghetti - 300 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- strąki ostrej papryki chilli – pokrojonej razem z pestkami w drobną kostkę - 2 sztuki
- Natka pietruszki posiekanej - 100 gramów
- Cała główka czosnku obrana i pokrojona w plastry - 1 sztuka
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia - 100 gramów
- starty parmezan - 150 gramów
- woda - 2 litry

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. W garnku o szerokim dnie zagotuj dwa litry wody, dodaj do niej dwie kostki Knorr. Dodaj makaron i gotuj go około 8 minut mieszając, co jakiś czas – makaron powinien być delikatnie twardawy, ale nie powinien się łamać.
2. W dużej patelni rozgrzej oliwę dodaj do niej czosnek i ostrą paprykę, smaż, aż czosnek zrobi się złoty. Dodaj wtedy posiekaną natkę oraz makaron, do pasty dodaj również kilka łyżek wody po gotowaniu makaronu.
3. Całość pomieszaj dokładnie, rozłóż na talerze, obficie posyp parmezanem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)