



przepisy.pl

Spaghetti po hiszpańsku

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oregano - 0.5 łyżeczek
- rodzynki - 30 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- makaron - 330 gramów
- migdały - 20 gramów
- skórka z cytryny - 1 łyżka
- fileciki helskie - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory sparz, obierz, usuń pestki, a miąższ pokrój w kostkę.
2. Rodzynki namocz w ciepłej wodzie.
3. Czosnek podsmaż na oleju i wyjmij.
4. Filety posiekaj i wraz z pomidorami wrzuć na oliwę czosnkową. Dopraw solą i pieprzem.
5. Liść laurowy rozkrusz, wymieszaj z natką i oregano, dodaj do sosu i smaż przez 10 minut.
6. Rodzynki osącz, dodaj je do sosu razem z migdałami i wymieszaj.
7. Makaron ugotuj wedle przepisu na opakowaniu, odcedź, wyłóż na półmisek i polej sosem. Posyp skórką z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl