



przepisy.pl

Spaghetti z anchois i kaparami



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 500 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- filety anchois w oliwie (odcedzone) - 8 sztuk
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- kapary z zalewy - 2 łyżki
- starty ser pecorino romano (lub inny ostry) - 60 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę z kostką Knorr i ugotuj makaron al dente – zostaw około 3 łyżek bulionu z gotowania makaronu.
2. Zmiażdż delikatnie czosnek. Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć czosnek i smaż na złoty kolor, po czym wyjmij ząbki.
3. Dodaj do oliwy anchois, rozgnieć i duś do momentu, aż się rozpadną.
4. Oregano rozetrzyj w rękach, wsyp na patelnię. Posiekaj kapary.
5. Dodaj kapary i pieprz.
6. Na patelnię wrzuć makaron i wlej bulion z gotowania makaronu, gotuj całość przez minutę.
7. Posyp serem, wymieszaj i podawaj.

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