Špagety se sušenými rajčaty

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

400 g	špagety
1 sklenička	sušená rajčata naložená v oleji (cca 200 g)
4 stroužky	česnek
1 dl	bílé víno
	sůl
	pepř mletý
trochu	strouhaný sýr
	čerstvá bazalka nebo petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Přivedeme k varu větší množství osolené vody na špagety a uvaříme je podle návodu na obalu. Sušená rajčata vyndáme ze skleničky (olej z nich necháme stranou) a pokrájíme je na menší kousky. Mezitím si na slitém oleji z naložených rajčat prohřejeme plátky česneku, ale jen chvilku a na mírném plameni, aby česnek nezhořkl. Přilijeme bílé víno a pár minut povaříme. Poté přidáme pokrájená sušená rajčat, podle potřeby osolíme, opepříme a přidáme špagety uvařené al dente. Vše jemně promícháme. (Směs nesmí být suchá, proto v případě potřeby přidáme ještě trošku vody!) Servírujeme na talíře, kde posypeme nastrouhaným sýrem a zelenými bylinkami. Ihned podáváme.

Poznámka: ***Sušená nakládaná rajčata****si můžeme****připravit i doma*** *– recept na ně naleznete ZDE*