

Špagety se sardinkovou omáčkou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

250 g	špagety
1 ks	větší cibule
4 stroužky	česnek
3 lžíce	řepkový olej
2 ks	sardinky v rajčatové omáčce
	černé olivy (bez pecek)



Postup přípravy

Špagety uvaříme podle návodu na obale. V průběhu jejich vaření si oloupeme cibuli a česnek a nasekáme obojí najemno. Na pánvičce si rozejdeme olej a nejprve na něm osmahneme cibuli a na poslední minutku i česnek (nesmí se nám připálit, aby nezhořkl!). Na závěr přidáme sardinky a prohřejeme je. Hotovou omáčku servírujeme s uvařenými špagetami a nasekanými olivami. Ihned podáváme.