

Špagety s růžičkovou kapustou

HN magazín

Ingredience

- 500 g špaget
- olej olivový
- slanina anglická — 150 g
- Červený pepř, sůl
- 500 g růžičkové kapusty

Postup

Do vroucí osolené vody vhodíme očištěné kapustičky zbavené svrchních listů, po šesti až osmi minutách, jakmile změknou, slijeme. Než kapustičky vychladnou, dáme vařit vodu na špagety. Kapustičky nakrájíme na čtvrtiny, pokud jsou opravdu malé, stačí na poloviny. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a zpěníme na několika lžících oleje ve větší pánvi. Když slanina začne chytat barvu, přidáme nakrájené kapustičky. Ochutíme trochou čerstvě mletého červeného pepře a pokud je třeba, dosolíme. Stáhneme plamen a chvíli necháme restovat, potom přidáme na pánev slité špagety, vše promícháme a servírujeme.