

Špagety „carbonara“

Ingrediencie:

200 g špaget, 100 g pancetty nebo hezké anglické slaniny, 2 vejce, 50 g parmezánu.



Postup:

Do osolené vody dejte vařit těstoviny. Pancettu nebo slaninu nakrájejte na malé kousky a vypražte je na pánvi, mezitím v misce rozšlehejte vajíčka s parmezánem. Když jsou těstoviny al dente, tedy na skus, slijte z nich vodu, ihned (!) do nich nalijte vajíčka s parmezánem a důkladně promíchejte. Vajíčko zatuhne na těstovinách jejich horkem. Pokud se tak nestane nebo nemáte rádi polosyrová vejce, zapněte pod hrncem ještě na chvíli sporák a za neustálého míchání nechte vejce víc ztuhnout. Těstoviny naservírujte na talíř a navrch nasype vypraženou slaninu.

Špagety „à la bolognese“

Ingrediencie:

400 g špaget, 400 g mletého hovězího masa, 50 dkg slaniny či pancetty, dvě velké cibule, 3–5 stroužků česneku, 1 velkou mrkev, 1 velkou konzervu loupaných rajčat, asi 10 menších čerstvých rajčat (lze je nahradit další plechovkou loupaných rajčat), 50 g sušených rajčat, 30 g ančoviček, malou plechovku rajského protlaku, olivový olej, sůl, pepř, čerstvou bazalku, parmezán na posypání.



Postup:

Cibulku nakrájejte nadrobno a nechte ji na troše olivového oleje zesklivatět. Přidejte najemno nakrájenou slaninu, rozdrobené ančovičky (množství si určete sami podle chuti, ale pozor, jsou slané!), na kousíčky nakrájená sušená rajčata (také dle chuti) a prolisovaný česnek. Nakonec přidejte najemno nastrouhanou mrkev, maso a malý rajčatový protlak. Vše trochu orestujte. Pokud jste se rozhodli pro čerstvá rajčata, spařte je, oloupejte a pokrájejte na kousky. Jakmile maso v pánvi pustí šťávu, přidejte rajčata (čerstvá i ta konzervovaná). Zmírněte oheň a duste ještě zhruba 30 minut. Směs dle chuti osolte a opepřete. Těsně před koncem přípravy přidejte nasekanou bazalku, v ideálním případě čerstvou.“

Lehké špagety se zeleninou a slaninou

Ingrediencie:

400 g špaget, 200 g slaniny vcelku, větší cibuli, tři stroužky česneku, zhruba tři středně velká rajčata (mohou být i cherry nebo menší oválná), 1 menší cuketu, zelené olivy překrájené na půlky, špagety, bazalkové pesto, parmezán.



Postup:

Slaninu a cibuli nakrájejte nadrobno, česnek na plátky. Na pánvi orestujte slaninu, a případně slijte tuk. Přidejte cibuli a česnek a chvíli restujte. Další na řadě jsou na kousky nakrájená (nebo cherry na poloviny) rajčata a cuketa. Opět chvíli restujte – chutě by se měly spojit a zelenina trochu změkhnout. Pozor ale, ať zeleninu nerozvaříte, hlavně cuketa by měla zůstat křupavá. Nakonec přihodte na poloviny pokrájené olivy. Mírně prohřejte, vmíchejte uvařené špagety a stáhněte hořák na minimum. Přimíchejte pesto – já jím nešetřím, takže dávám klidně šest sedm čajových lžiček. Nakonec posypte parmezánem.“

Špagety se šunkou, nivou a smetanou

Ingredience:

1 lžíce másla, 120g nivy, 250 ml smetany, 150 g šunky, 2 stroužky česneku, 250 g špaget



Postup

Vařenou šunku nakrájíme na slabé proužky a nivu na malé kousky. Česnek oloupeme a prolisujeme.

Šunku osmažíme na másle, zalijeme smetanou a přidáme nakrájenou nivu. Mícháme, dokud nám omáčka nezhoustne a ke konci přidáme česnek. Hotovou omáčku dochutíme bílým pepřem a pokud potřebujeme, přidáme trošku soli.

Špagety uvaříme přímo na skus a ihned je promícháme s nivovou omáčkou.

Varianta: Chvilí před dokončením můžeme přidat sterilovaný hrášek, sterilované žampiony, uvařenou brokolici nebo listový špenát.