**Celozrnné špagety s chřestem**

**Ingredience:**

* 400 g celozrnných špaget
* 8 chřestů
* 1 chilli paprička
* 10 lístků bazalky
* 8 cherry rajčátek
* 2 stroužky česneku

**Postup:**

Špagety uvařte ve vařící osolené vodě podle návodu na obalu. Mezitím si orestujte nakrájený česnek a chilli papričku. Přidejte bazalku, nakrájená cherry rajčátka a vše orestujte. Poté vše podlijte vodou. Uvařené těstoviny vložte do omáčky, přidejte spařený chřest nakrájený na plátky. Na závěr dochuťte.