# Talijanska tjestenina s limunom

20–30 Min

## Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 500 g | Špageta |
| 2 kom | Limuna |
| 80 g | Naribanog parmezana |
| 3 žlice | Maslinovog ulja |
| 2 kom | Češnja češnjaka |
| 1 prstohvat | Himalajska sol |
| 1 prstohvat | Začinsko bilje na talijanski |
| 1 šalica | Svježeg bosiljka |

## Priprema

1. Ogulite i usitnite svježi češnjak. Limun operite u vrućoj vodi, osušite ga i naribajte limunovu koricu. Iscijedite sok od limuna, a drugi limun poslužit će kao ukras.
2. Špagete skuhajte u posoljenoj vodi prema uputama na pakiranju. Zagrijte malo maslinovog ulja na tavi, pa prodinstajte češnjak. Dodajte špagete i sve dobro promiješajte.
3. Umiješajte limunov sok i limunovu koricu te pola od ukupne količine naribanog parmezana. Tjesteninu začinite sa soli i Kotányi talijanskom mješavinom začina.
4. Poslužite tjesteninu s dodatkom parmezana, kriškom limuna te svježim bosiljkom.