



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Bučki
3 žlice	Oljčnega olja
60 g	Češnjevih paradižnikov
1	Pest rukole
2 žlici	Nastrganega parmezana
2 žlici	♦ Toskana, začimbna mešanica
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Bučkini špageti s češnjevimi paradižniki in rukolo

⌚ 20–30 Min   

Priprava

- 1 S spiralnim rezalnikom narežite dolge trakove bučk in jih dajte na stran.
- 2 V ponvi segrejte oljčno olje ter pražite češnjeve paradižnike, dokler ne upadejo in se zmehčajo.
- 3 Vmešajte začimbno mešanico Toskana, nadaljujte s praženjem ter po okusu začinite z morskno soljo in mletim poprom.
- 4 V ponev dodajte bučkine špagete, pomešajte s paradižniki in na kratko obrnite.
- 5 Špagete nadevajte na krožnike ter jih obložite z rukolo in potresite s parmezanom.

