



## 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.

