



# Лимонова паста с пармезан

🕒 20–30 Минути 

## Подготовка

- 1 Обелете скилидките чесън и ги нарежете ситно или пресовайте. Измийте лимоните с гореща вода. Запазете един от тях за декорация, а на другия настържете кората и изстискайте сока.
- 2 Пригответе спагетите както е показано на опаковката. Загрейте зехтина в тиган и сотирайте за кратко чесъна, добавете готовите спагети и разбъркайте.
- 3 Добавете лимоновия сок и кората, половината пармезан и овкусете със сол и мелничка Рустикана.
- 4 Разпределете пастата по купичките и нарежете лимонови парченца отгоре. Поръсете с останалия пармезан.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Спагети
2 бр.	Лимони
80 g	Настързан пармезан
3 с.л.	Зехтин
2 скилидки	Чесън
	♦ Морска сол
	♦ Рустикана
1 ч.ч.	Пресен босилек

