



Špageti s paradižnikovo omako in sardelami

🕒 45—55 Min   

Priprava

- 1 V ponvi ali kozici segrejte oljčno olje. Dodajte marinirane sardele in česen ter pražite približno 1 minuto. Dodajte pelate in Kotányi mešanico Mediteranska zelišč ter kuhajte približno 30 minut. Občasno premešajte in paradižnike sproti pretlačite z žlico. Pet minut pred koncem kuhanja dodajte sveže sardele in nadaljujte s kuhanjem.
- 2 Medtem zavrite večji lonec vode. Dodajte velik ščepec soli in špagete skuhajte po navodilih na embalaži do stopnje al dente. Dobro jih odcedite.
- 3 Omako poskusite in po želji dodajte ščepec sladkorja. Primešajte špagete in približno 100 ml vode, v kateri so se kuhale testenine, nato vse dobro premešajte. Odstavite z ognja in postrezite s sveže naribanim parmezanom ter sveže mletim črnim poprom.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 jedilni žlici	Oljčnega olja
2	Marinirana fileja sardel v olju
3 stroki	Česna, drobno sesekljani
800 g	Pelatom iz konzerve
1.5 čajne žličke	♦ Mediteranska zelišča
200 g	Svežih sardel, očiščenih
350 g	Špagetov
	Parmezan za postrežbo

