



Špageti sa šalšom i inćunima

⌚ 45—55 Min 

Priprema

- 1 U tavu ili lonac ulijte maslinovo ulje te dodajte marinirane inćune i češnjak. Pržite oko 1 minutu. Dodajte pelate i Začinsko bilje na talijanski pa kuhajte oko 30 minuta uz povremeno miješanje i usitnjavanje rajčica. Pet minuta prije kraja kuhanja dodajte svježe inćune i nastavite kuhati.
- 2 Dok se umak kuha, zakuhajte veliki lonac vode. Dodajte velik prstohvat soli i špagete te ih kuhajte prema uputama na pakiranju, dok ne budu al dente. Ocijedite ih.
- 3 Kušajte umak i po želji dodajte malo šećera. Dodajte špagete i oko 100 ml vode od kuhanja tjestenine pa dobro promiješajte. Maknite s vatre i poslužite sa svježe naribanim parmezanom i svježe mljevenim crnim paprom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 žlice	Maslinovog ulja
2	Fileta mariniranih inćuna u ulju
3	Češnja češnjaka, sitno nasjeckana
800 g	Pelata
1.5 žličice	♦ Začinsko bilje na talijanski
200 g	Očišćenih svježih inćuna
350 g	Špageta
	Parmezan, za posluživanje

