



Спагети с аншоа в доматиен сос

⌚ 45—55 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 с.л.	Зехтин
2 бр.	Маринована аншоа (в растителна мазнина)
800 g	Домати от консерва
200 g	Прясна, почистена аншоа/гаврос/хамсия
350 g	Спагети Пармезан
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ Микс домати и билки ♦ Морска сол ♦ Черен пипер на зърна

- 1 Загрейте зехтина на тиган и добавете двете филета маринована аншоа. След една минута изсипете доматиите от консерва, чесън на гранули и микса от Домати и билки на Kotányi. Гответе около половин час, разбърквайки периодично. Добавете почистената, прясна аншоа в тигана за последните пет минути от готвенето, както и ½ ч.л. захар, за да неутрализирате киселинността на доматиите.

СЪВЕТ: Можете да замените прясната аншоа с гаврос или хамсия според наличността и личните ви предпочитания.

- 2 Докато соса се готви, пригответе спагетите в подсолена вода според инструкциите на опаковката.
- 3 Изсипете спагетите в соса заедно с 100 ml от водата, в която сте ги приготвили. Разбъркайте добре и сервирайте с настърган пармезан и прясно смлян черен пипер.

