



Talijanska tjestenina s limunom

⌚ 20–30 Min   

Priprema

- 1 Ogulite i usitnite svježi češnjak. Limun operite u vrućoj vodi, osušite ga i naribajte limunovu koricu. Iscijedite sok od limuna, a drugi limun poslužiti će kao ukras.
- 2 Špagete skuhaite u posoljenoj vodi prema uputama na pakiranju. Zagrijte malo maslinovog ulja na tavi, pa prodinstajte češnjak. Dodajte špagete i sve dobro promiješajte.
- 3 Umiješajte limunov sok i limunovu koricu te pola od ukupne količine naribanog parmezana. Tjesteninu začinite sa soli i Kotányi talijanskom mješavinom začina.
- 4 Poslužite tjesteninu s dodatkom parmezana, kriškom limuna te svježim bosiljkom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Špageta
2 kom	Limuna
80 g	Naribanog parmezana
3 žlice	Maslinovog ulja
2 kom	Češnja češnjaka
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Začinsko bilje na talijanski
1 šalica	Svježeg bosiljka

