

Talijanska tjestenina s limunom

20–30 Min

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

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 poslužit će kao ukras.
2. Špagete skuhajte 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.