



Włoska pasta cytrynowa

🕒 20–30 Min   

Przygotowanie

- 1 W pierwszym korku obierz i przepuść przez praskę świeży czosnek. Umyj cytrynę w ciepłej wodzie, osusz i zetrzyj skórkę. Następnie wyciśnij sok. Druga cytryna jest do dekoracji.
- 2 Gotuj spaghetti w gorącej osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Podgrzej oliwę na patelni i podsmaż czosnek. Następnie dodaj ugotowane spaghetti.
- 3 Teraz wymieszaj sok z cytryny ze skórką i połową sera parmezan. Dodaj do pasty. Dopraw całość solą i ziołami włoskimi.
- 4 Podawaj pastę ze świeżą bazylią, parmezanem i świeżą cytryną.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

500 g	Spaghetti
2 szt	Organiczna cytryna
80 gram	Tarty parmezan
3 łyżki	Oliwa z oliwek
2 ząbki	Czosnek
1 młynek	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	♦ Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 filiżanka	Świeża bazylia

