

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 Produkte

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