

Špagete sa limunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**špageta
- **1**limun (sok)
- **2**mlada bela luka
- **malosoli**
- **3 kašik**emaslinovog ulja
- **200 ml**kecapa
- **po želji**belog luka

Priprema

Skuvati špagete u slanoj vodi, ocediti i vratiti ih u šerpu. Preliti ih maslinovim uljem, dodati sitno seckan beli luk, so po ukusu i sok od limuna. Špagete pržiti sve dok ne ispari limunov sok uz neprestano mešanje. Skloniti sa šporeta, dodati kecap i dobro promešati.

Savet