

Pasta od sremuša



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** slanog preprženog kikirikija
- **2 kašike** sremuša
- **1 kašik** maslinovog ulja
- **malorendanog** parmezana
- **300 g** špageta

Priprema

Špagete skuvati uobicajeno sa malo soli. Sremuš, kikiriki i ulje staviti u blender i isitniti. Dodati sira i sve dobro ujednaciti. Malo posoliti, a i ne mora pošto su špagete, i kikiriki slani. Masu preliti preko vrućih špageta i izmešati.

Savet

Priroda nam nudi zdrave biljke, pa ih treba iskoristiti, kao što je sremuš.