Špagete od heljdinog brašna u pikantnom sosu



Sastojci

Za špagete:

- 350 g špageta od heljdinog brašna
- 1/2 kašicice soli
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1,5 l vode

Za sos:

- 2 dl kisele pavlake
- 50 g lešnika
- 1 limun
- 1/2 kašicice peršunovog lista
- 50 g sira
- so
- biber

Priprema

Špagete skuvati u slanoj prokljucaloj vodi. Ocediti ih. Lešnik naseckati, pa ga promešati sa pavlakom. Dodati narendani sir, peršun, posoliti i pobiberiti.

Od pola limuna isceditи sok, pa dodajte sosu. Dodati i malo narendane kore limuna.

Ujediniti sos, pa preliti preko špageta.