Špagete sa bosiljkom i limunom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za umak

- **500 g**špageta-integralnih
- **125 g**maslaca
- **1 kašika**iseckanog bosiljka
- **kora od pola**limuna
- **sok od 2**limuna
- **50 g**pinjola

Priprema

Skuvajte špagete prema upustvu sa kesice. Umutite maslac da bude penas, dodajte zatim bosiljak, so i biber, naribanu koru od limuna i sok od limuna i pinjole. Pinjole sam lagano samlela u multipraktiku ali sam dodala i cele. Sve dobro umutiti pa promešati sa još vrucim špagetama. Služi se odmah.

Savet

Lagano, ko je navikao na špagete u bogatom saftu, malo e biti iznenaen!!