Špageti sa gamborima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **200 g**šampinjona
- **200 g**brokolija
- **200 g**šeri paradajza
- **5 cena**belog luka
- **300 g**gambora
- **1 filet**soma
- so
- biber
- **malo**ulje
- **1 l**vode

Priprema

Pripremiti sve potrebne sastojke.

U odgovarajucoj šerpi staviti litar vode, dodati malo soli i supenu kašiku ulja, a zatim staviti da prokljuca. Dodati špagete i kuvati 10-tak minuta.

U dublji tiganj (vok) staviti isecen na snite fileti soma, tanko isecene šampinjone, gambore, brokoli i seckan beli luk, da se dinsta na malo vode i ulja.

Kada sastojci omekšaju dodati skuvane špagete i šeri paradajz isecen na polovine. Posoliti i pobiberiti po ukusu

i krckati 5 minuta, kako bi paradajz ostao cvrst.

Kada su gotove špagete služiti tople. Odlicno idu uz belo vino. Prijatno!

Savet

Svi ih u kui volimo, mama i ja ih spremamo na razne naine, ali ovako spremljene su nama dvema najukusnije i zato ih naješe baš ovako pripremamo sa puno ljubavi.