*Špageti *broccoli, aglio e olio**



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**špageta
- **4 cena** belog luka
- **3-4 kašike**maslinovog ulja
- **po ukusu**so i sveže mleveni biber
- **prstohvat**tucane ljute papricice
- **nekoliko**cvetica brokolija

Priprema

Spagete i brokoli, odvojeno, skuvati u slanoj vodi. Za to vreme na maslinovom ulju propržiti beli luk, isecen na listice, posoliti, dodati tucanu ljutu papricicu.

Kuvane špagete ocediti i sjediniti sa belim lukom. Smanjiti vatru na najmanje pa sve lepo izmešati. Pred sami kraj dodati oceene cvetice kuvanog brokolija i lagano promešati kako se brokoli ne bi raspao. Rasporediti špagete u dve porcije, pa dodati sveže mleveni biber. Prijatno :)

Savet