

## Špageti sa pecurkama



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 250 g špageta
- 150 g šampinjona
- 200 g morskih racica
- 1 cen belog luka
- 1 kašika ulja
- 6 listova bosiljka
- biber
- so

### Priprema

Staviti špagete da se kuvaju 10 minuta u vecoj kolicini posoljene vode.

Za to vreme na zagrejanom ulju ispržiti racice i na listice isecene šampinjone. Povremeno mešati. Zajedno naseckati i izgnjeciti listove bosiljka sa cenom belog luka i kašikom maslinovog ulja.

Ocediti špagete, staviti u posudu za posluživanje, preliti smesom sa bosiljkom i odmah dodati rakove. Lagano izmešati, služiti toplo.