

Integralne špagete sa bukovacom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pakovanja špageta od integralnog brašna
- 300 g bukovaca
- 1 glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- 200 g kisele pavlake
- 50 g putera
- 60 g parmezana
- so
- 1 kašičica mirojje
- prstohvat origane

Priprema

Špagete skuvati u slanoj vodi i ocediti. Na puteru upržiti sitno iseckan crni i beli luk, dodati bukovace, iseckane na tanke trake, posoliti, dodati origano i malo mirojje, pa dinstati oko 15 minuta.

Dodati pavlaku, promešati, dodati špagete, promešati, pa skloniti sa vatre.

Služiti posuto parmezanom i miroijom.