

# **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 kašikai** seckanog 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, naribantu 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!!