

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 kašika** seckanog bosiljka
- **kora od pola** limuna
- **sok od 2** limuna
- **50 g** pinjola

Priprema

Skuvajte špagete prema upustu sa kesice. Umutite maslac da bude penas, dodajte zatim bosiljak, so i biber, naribanu 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 vrućim špagetama. Služi se odmah.

Savet

Lagano, ko je navikao na špagete u bogatom saftu, malo će biti iznenađen!!