



JERNEJ KITCHEN

ŠPAGETI PUTTANESCA

Ta pasta je narejena v samo 15 minutah, a je zelo zelo slastna.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 15 MINUT

ŠPAGETI PUTTANESCA

- 180 g špagetov (suhih)
- 1 manjša čebula
- 3 stroki česna
- 1 čili
- 2 žlici olivnega olja
- 2 žlici črnih oliv, razkoščičenih
- 1 žlica kaper
- 1 žlica inčunov, vloženi v olje
- šop svežega peteršilja
- 200 g paradižnikove omake (passate)
- 1 bio limona (poljubno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonc
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- ponev

SKUHAMO ŠPAGETE

Lonc napolnimo z osoljeno vodo in pristavimo na kuhalnik. Ko voda zavre, dodamo špagete in kuhamo tako dolgo, kot je navedeno v navodilih na embalaži.

PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Čebulo in česen olupimo in drobno nasekljamo. Čili nasekljamo. V ponvi segrejemo olje, dodamo čebulo in česen ter prepražimo. Dodamo čili, olive, kapre in odcejene inčune, kuhamo še minuto. Polovico peteršilja sesekljamo in dodamo k omaki. Dodamo še paradižnikovo omako (passato) in kuhamo 5 minut.

POSTREŽEMO

Kuhane testenine odcedimo, prihranimo 50ml vode od kuhanja ter špagete stresemo v ponev k omaki. Vse skupaj dobro premešamo, po potrebi dodamo vodo v kateri so se kuhali špageti. Serviramo na krožnike in po želji dekoriramo s preostalim peteršiljem, limonino lupinico in mozzarella.