



## 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.