



Špageti s hrenovko in suhim paradižnikom

Chef Dagmar Čehovin

Vrsta jedi: testenine

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na oljčnem olju prepražimo narezano hrenovko dodamo oljke in sušen paradižnik ter česen. Pražimo dve do tri minute, dodamo sesekljан peteršilj in na koščke narezano mozzarelo. Solimo in popramo. Kuhamo še dve do tri minute ter odstavimo. Špagete skuhamo po receptu. Odcejene špagete dodamo v omako in premešamo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- šopek peteršilja
- sol in poper
- 400 g špagetov
- 150 g mozzarele
- 3 teleče hrenovke
- lonček vloženih oljk
- 4 žlice sušenega paradižnika
- trije stroki česna
- 3 žlice oljčnega olja