



Špageti s kozicami

Skupni čas:
25 minut

Jed:
Glavna jed

Porcije:
1

Sestavine:

100 g špagetov
100 g očiščenih kozic
1 strok česna
čebula
2 žlici olivnega olja
sok 1/4 limone
malo limonine lupinice

sol
črni poper
svež peteršilj
po želji čili
malo vode, v kateri
so se kuhale testenine

Postopek:

1.
Špagete skuhajte v osoljeni vodi al dente. Preden jih odcedite, prihranite malo vode, v kateri so se kuhale testenine.

3.
Dodajte sesekljano čebulo in česen ter ju skupaj s kozicami pražite do zlato rjave barve, dokler se lepo ne razdišita.

5.
Vse skupaj nežno premešajte, da se testenine povežejo z omako in okusi iz ponve.

2.
V ponvi segrejte olivno olje in na hitro popecite kozice.

4.
V ponev dodajte kuhane špagete, limonin sok, malo limonine lupinice in po potrebi še malo vode, v kateri so se kuhale testenine.

6.
Okrasite s svežim peteršiljem, po želji tudi s čilijem, in takoj postrezite.