



# Špageti s dagnjama

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

---

320 - 350 g mesa dagnji  
400 g špageta  
2 režnja češnjaka  
10 g kapara  
80 g mini rajčica  
100 ml bijelog vina  
100 ml maslinovog ulja  
60 g maslaca  
sol  
grančica ružmarina

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Špagete skuhaite u slanoj vodi. Na maslinovom ulju kratko popržite sitno sjeckani češnjak, samo da zabijeli i pusti miris, dodajte sjeckane kapare i mini rajčice narezane na šestine. Podlijte vinom i kuhajte da alkohol ispari.

Dodajte meso školjki i špagete. Sve promiješajte i završite listićima ledenog maslaca. Poslužite uz grančicu ružmarina.