

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 skuhajte 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.