



Tjestenina s cherry rajčicama i kozicama iz jednog lonca

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
2

Sastojci

200 g špageta
15 ml maslinovog ulja
4 dl vode
0,8 dl bijelog vina
250 g kozica
250 g cherry rajčica
1 povrtna kocka za juhu
2 češnja češnjaka
1 mladi luk
peršin, bosiljak
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U lonac stavite sitno nasjeckani mladi luk i češnjak, kozice, maslinovo ulje, vodu u kojoj ste otopili kocku za juhu i vino. Dodajte cherry rajčice od kojih dio stavite na stapki (koja će također dati aromu jelu), a drugi dio presijecite na polovice. Dodajte i špagete prelomljene po pola te peršin i bosiljak. Tek lagano posolite te stavite kuhati poklopljeno na srednju vatru. Kada voda prokuha i tjestenina malo omekša promiješate tako da je sva tjestenina uronjena u tekućinu. Kuhajte na laganoj vatri, poklopljeno, 15 minuta ili dok tjestenina nije gotova, ali je još uvijek malo osjetite pod zubom.

Iz lonca izvadite stapku rajčice i kuhani peršin i bosiljak. Provjerite treba li jelu još začina i servirajte uz svježe začinsko bilje.