

Tjestenina s kozicama



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 1 manji luk
- 2 češnja češnjaka
- 1 srednja tikvica
- 40 ml K Plus maslinovog ulja
- 200 g bijele ribe (bakalar, oslić ili brancin)
- 225 g Adria Mare jadranskih kozica
- 180 ml bijelog vina (ili ribljeg temeljca)
- 300 g Simply Pasta tagliatella sa špinatom
- sol
- crni papar
- malo limunove korice
- ribani sir (po želji)

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte luk i češnjak. Tikvicu narežite na kockice. U loncu zagrijte maslinovo ulje i dodajte luk. Dinstajte 4-5 minuta, dok ne postane zlatan. Dodajte češnjak, a odmah zatim i tikvicu te kuhajte par minuta. Dodajte i ribu narezanu na manje komade i kratko je zapecite, oko 4 minute. Dodajte kozice pa sve zajedno kuhajte još 3-4 minute. Dodajte bijelo vino i kuhajte 5-6 minuta, ili dok se umak lagano ne zgusne.

Skuhajte tjesteninu prema uputama na pakiranju i sačuvajte oko 100 ml vode od kuhanja. Dodajte ocijeđene rezance u umak i po potrebi dodajte malo vode od kuhanja tjestenine.

Posolite, popaprite, dodajte malo limunove korice. Poslužite preliveno maslinovim uljem i ribanim sirom.