Tjestenina sa sirom i češnjakom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 30 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

400 g K Plus špageta ili linguina
6 češnjeva češnjaka
120 ml K Plus maslinovog ulja
80 g ribanog sira
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Tjesteninu stavite kuhati u kipuću, slanu vodu, i kuhajte 2 minute manje nego što zahtijevaju upute na pakiranju.

Češnjak narežite na tanke listiće.Češnjak i maslinovo ulje pomiješajte u hladnoj tavi. Pržite na srednjoj vatri tako da se češnjak polako tostira, oko 5 minuta. Smanjite vatru na nisku kad u maslinovom ulju vidite mjehuriće. Pržite i miješajte dok češnjak ne postane zlatno smeđe boje. Maknite s vatre.

U tavu dodajte tjesteninu s 0,5 dl vode koje ste sačuvali od kuhanjai sir pa miješajući kuhajte još minutu. Posolite i popaprite po želji.

Dobar tek!