

Špagety s citronem a strouhanou houskou



4 porce

INGREDIENCE:

- 1 ks stroužek česneku
- 250 g strouhanky
- 80 g másla
- 1 ks citron
- 10 g hladkolisté petrželky
- 100 g čerstvého baby špenátu
- 8 ks cherry rajčat
- sůl a pepř podle chuti
- 400 g špaget Zátka

POSTUP:

Přivedeme k varu osolenou vodu, přidáme špagety, uvaříme doměkka a scedíme. Na pánvi rozežřejeme 50 g másla, přidáme strouhanku a orestujeme ji dozlatova. V další pánvi rozežřejeme 30 g másla, přidáme na plátky nakrájený česnek, rajčata překrojená na půlky a zprudka orestujeme.

Přidáme uvažené špagety, špenát a dobře promícháme, ochutíme solí a pepřem a krátce orestujeme. Nakonec přidáme najemno nakrájenou petrželku a ochutíme kůrou a šťávou z citronu. Servírujeme do hlubokých talířů a posypeme orestovanou strouhankou.

