
Dagnje sa špagetima

Autor: Milka



Pedoći sa špagetima

Sastojci

1 kg dagnji
320 g špageta
0,7 dl maslinovog ulja
0,2 sjemenovog ulja
30 g češnjaka
15 g peršina
1 dl bijeloga vina
25 g krušnih mrvica
sol i papar - po potrebi

Način pripreme

Dagnje dobro očistimo, ostružemo nožem i operemo.

Češnjak očistimo i sitno narežemo, a peršin sitno isjeckamo.

U slanoj vodi skuhamo špagete.

Dagnje stavimo u odgovarajuću posudu na zagrijano ulje, a kad se otvore ocijedimo ih i sačuvamo vodu (temeljac).

Na maslinovom ulju prepržimo češnjak i peršin, dodamo očišćene dagnje, malo temeljca pa zalijemo bijelim vinom.

U umak dodamo sol i papar po potrebi, pospemo ga krušnim mrvicama te na kraju dodamo kuhane špagete.



Sve zajedno još malo prokuhamo.

Ostale napomene

Dobar tek, želi vam Milka.

Vrijeme pripreme	1 sat.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	