

Talianetta®

Kozice uz tjesteninu sa špinatom i sirom



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta tjestenine sa špinatom i sirom
- 250g svježih repova kozica
- 1 režanj češnjaka
- 50ml suhog bijelog vina
- sok pola limuna
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- sol i svježe mljeveni papar

POSTUPAK:

Skuhajte Talianetta tjesteninu sa špinatom i sirom uz povremeno miješanje. Vaša tjestenina bit će gotova za samo 10 minuta što će vam biti dovoljno na pripremite kozice.

Za pripremu kozica, malo maslinovog ulja zagrijte u tavi na srednje jakoj vatri. Dodajte sitno nasjecani češnjak, a kad češnjak postane aromatičan dodajte kozice. Kozice pecite dvije, tri minute na svakoj strani. Podlijte ih s bijelim vinom te malo pojačajte vatru. Kad je alkohol iz vina ishlapio, ugasite vatru i dodajte sol, svježe mljeveni papar i sok od pola limuna.

POSLUŽIVANJE:

Talianetta tjesteninu sa špinatom i sirom podijelite u dva tanjura, dodajte pola kozica svakoj porciji i uživajte u ovom savršenom ljetnom obroku uz čašu bijelog vina.