



# Spaghetti puttanesca

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
>30 min

 BROJ PORCIJA  
4 porcije

## Sastojci

2 češnja češnjaka  
2 žlice K Plus maslinovog ulja  
2 žlice K Plus kapara  
3 fileta inćuna iz konzerve  
0,5 žličice čili pahuljica  
70 g K Plus crnih maslina  
70 g K Plus zelenih maslina 600 g  
K Plus pelati  
Peršin  
400 g K Plus Spaghetta

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Ogulite i nasjeckajte režnjeve češnjaka.

Zagrijte maslinovo ulje u tavi na laganoj vatri, dodajte češnjak, kapare i inćune dinstajte oko 4 minute dok ne zamiriše.

Dodajte čili pahuljice i masline te kuhajte oko minutu. Potom dodajte rajčicu, zgnječite i kuhajte oko 10 minuta dok se umak ne zgusne.

U međuvremenu kuhajte špagete u kipućoj slanoj vodi, 3 minute kraće nego piše na pakiranju. Prebacite špagete u umak, promiješajte i nastavite kuhati još 3 minute. Po potrebi dodajte vode od kuhanja tjestenine.

Poslužite odmah posuto svježim peršinom.