

Spaghetti s umakom od vrganja i Zdenkinih trokutića



Priprema

Tjesteninu skuhajte prema uputama na vrećici. Na maslinovom ulju popržite sitno sjeckani crveni luk. Na luk dodajte četkicom očišćene vrganje, narezane na listiće. Dinstajte 10-ak minuta, a nakon toga dodajte Vegetu, bijeli papar i mažuran. Zatim ulijte vrhnje za kuhanje i smanjite vatru. Dok se vrhnje polako zagrijava, režite u jelo Zdenka classic trokutiće i povremeno promiješajte. Zagrijavajte do vrenja ili sve dok se trokutići sasvim ne rastope. Na tanjur stavite spaghetti, preko njih prelijte umak i sve pospite sitno sjeckanim peršinom.

Sastojci

400 g integralnih spaghetti, 1 manja glavica crvenog luka, 250 g svježih vrganja, 500 ml vrhnja za kuhanje, 1 pakovanje Zdenka classic sira, Vegeta, Bijeli papar, Mažuran, Peršin, Maslinovo ulje