

# SPOMLADANSKE TESTENINE ZA KAPHO

Za 4 osebe

Če stročji grah narežete, bo ta zelenjava dobila popolnoma drugačen značaj.

1. korak

**230 g suhih fettuccinov ali linguinov  
(vrsta sploščenih špagetov), ali 500 g svežih**

2. korak

**1/3 skodelice (80 ml) sončničnega olja  
ščepec asafetide (neobvezno)**

**2 skodelici (240 g) stročjega graha,  
očiščenega in narezanega na tretjine**

**4 skodelice (350 g) grobo narezane rukole**

**2 1/2 skodelice (375 g) belušov,  
očiščenih in narezanih  
na 5 cm koščke**

**začimbna tekočina ali sol  
črni poper**

1. Testenine skuhajte al dente. Odcedite.
2. Olje segrejte v širokem voku ali kozici. Dodajte asafetido in pražite 30 sekund na srednjem ognju, da zadiši. Dodajte zelenjavo. Poškropite z začimbno tekočino ali posolite ter poprajte po okusu, pokrijte in kuhajte 3 do 5 minut, da se zmehča. Večkrat premešajte. Vmešajte v testenine. Po potrebi dodatno začinite.

