Testenina sa gamborima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Testenina:

- **1 kesa**kosih makarona

Sos:

- **500 g**gambora
- **3 glavice**crnog luka
- **3-4 cena**belog luka
- **1 konzerva**pelata
- **700 ml**paradajz soka
- **100 ml**crnog vina
- **1 veza**peršuna
- **po ukusu**bosiljka
- **1 kašicica**šecera
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Na maslinovom ulju pržiti sitno seckan crni luk dok ne omekša.Dodati mu beli luk,secen na listice,peršun,paradajz pelat i sok od paradajza.Kuvati dvadesetak minuta,dok ne pocne da se zgušnjava. Dodati vino i kuvati dok ne ispari, a zatim staviti gambore. Kuvati još dvadesetak minuta. Staviti zacinsko bilje. Za to vreme, skuvati testeninu po uputstvu na kesici. Dodati je sosu od gambora i ostaviti poklopljenu par minuta. Posuti peršunom i poslužiti.

Savet