Špageti Marinara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/4** maslinovog ulja
- **4 cena**belog luka, sitno iseckanog
- **1 konzerva**paradajza
- **200 ml**belog vina
- **500 g** špageta
- **800 g** morskih plodova (riba,školjke,lignje...)
- peršun pre serviranja

Priprema

Pipremimo sastojke.

Zagrejemo dve kašike ulja u vecem tiganju, na srednjoj temperaturi. Dodamo beli luk. Dodamo paradajz i vino i smanjimo temperaturu. Krckamo 20 minuta. U medjuvremenu skuvamo špagete u posoljenoj vodi prema uputstvu na pakovanju. Iscedimo i vratimo u šerpu. Uspemo malo maslinovo ulja i promešamo. Dodamo mešavinu ribe i školjke i krckamo još nekoliko minuta. Zacinimo sa solju i sveže mlvenim biberon.

Dodamo iscedjene špagete promešamo. Pospemo iseckanim peršunom.

Savet

Kad hou nešto brzo ukusno i da svi u kui volimo onda pravim ove Špagete.