Pomadori Pasta

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **400 g**paradajza
- **1**srednji crni luk
- **4 cena**belog luka
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **125 ml**crvenog vina
- **2 šolje**vode
- **3 kašicice**paradajz paste
- **2 kašike**svežeg iseckanog bosiljka
- so, biber

Priprema

U tiganj dodati 3 kašike maslinovog ulja. Crni luk sitno iseckati i dodati ulju. Posoliti malo luk i pržiti, dok ne omekša. U medjuvremenu, oljuštiti paradajz i ocistiti sredinu od semenki. Paradajz iseckati na kockice. Paradajz dodati u tiganj, Zatim staviti vino, beli luk, vodu i paradajz pastu. Posoliti i zabiberiti sos po ukusu. Na tihoj vatri kuvati sos 25-30 minuta.

Špagete kuvati po upustvu sa kutije. Dok se špagete kuvaju, uzmite vecu šolju i izvadite malo vode, gde se pasta kuva. Kada su špagete skuvane, procediti ih i dodati ih sosu. Ako vam se cini da je sos previše gust-dodati malo vode od paste. Ja sam stavila celu šolju vode (200 ml). Dobro pomešati špagete sa sosom. Dodati sitno iseckani

bosiljak. Služiti dok su još tople.

Savet

Kao dodatak možete staviti malo parmezan sir .