

Špagete u tomatelo italiano sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** špageta
- **50 ml** ulja
- **1/2 kašičice** soli

Za sos:

- **500 ml** tomatelo paradajz sosa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** brašna
- **60 ml** ulja
- **1 kašika** suvi biljni zacina
- **origano** po ukusu
- **1** sveži paradajz

Priprema

Špagete skuvati u vrućoj vodi sa malo ulja i soli, prema uputstvu na kesici. Sos: Na ulju izdinstati jednu glavicu izrendanog luka, dinstati dok luk ne dobije staklenasto boju, potom odmah dodati 2 kašike brašna uz neprestano mešanje, doliti 400 ml tomatello italiano pasiranog paradajza, 1 šolju mlake vode, mešati nepresteno, zatim dodati 1 kašiku suvog biljnog zacina, kuvati 10 minuta. Skloniti sa vatre i dodati 1/2 kašičice origane. Servirati na tanjir špagete, preko sos, dekorisati paradajzom i peršunom.

Savet