

Šalša



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pelata ili rajcice - paradajza
- 2-3 crna luka
- **mal**o peršina
- 1-2 **ce**nabelog luka
- maslinovo ulje
- sol
- biber
- **1 kašik**a koncentrat rajcice
- **mal**o šećera

Priprema

U veću posudu u kojoj ćete kukati na hladno dodajte: maslinovo ulje, pelate ili rajcicu, sitno rezani luk, sitno kosani peršin i sitno rezani češnjak te stavite kuhati na laganoj vatri cca 90 minuta, sve dok ne ispari skoro sva voda iz rajcice tj. ne nastane gusta smjesa. Na kraju dodajte po ukusu sol, papar, šećer, koncentrat rajcicu i još malo maslinovog ulja.

U drugoj posudi skuhaite tjesteninu, kada je gotova procijedite i servirajte sa šalšom i naribanim parmezanom.

Savet

Uživajte.