

Crvena pasta (Red pasta)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašikeulja
- 3-4paradajza
- 100 mlpasiranog paradajza
- 1 cenbelog luka
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 1 prstohvatsoli
- 1 prstohvatšecera
- pasta

Priprema

Za pocetak sipati dve kašike ulja u tiganj. Ostaviti da se ulje zagreje na blagoj vatri, a za to vreme, po mogućstvu oljuštiti koru paradajza. Kada se ulje zagreje dodati oljušten paradajz i ostaviti da se krcka oko 15ak minuta.

Posle 15ak minuta krckanja paradajza dodajte pasirani paradajz i smesu ostavite da se krcka oko desetak minuta. U nekom 7om minutu dodati suvi biljni zacin i prstohvat soli. Pazite na so da ne bi bilo previše slano jer u ovom slucaju suvi biljni zacin ima vodeću ulogu. Možete staviti vodu za pastu u koju cete prethodno sipati ulje, po želji ovaj put, i prstohvat soli.

Posle suvog zacina i soli, iseckajte cen belog luka i ubacite u smesu. Dodajte šecer da bi ubio kiselinu i doprineo kompromisu ukusa.

Kada se pasta spremi, iscedite je i stavite u tiganj ili šerpu, zavisno u cemu kuvate, i dodajte pastu. Sve to krckajte 5 minuta. Narendajte kackavalj, dodajte malo origana, po želji naravno i Vas rucak je za solidno kratko vreme spreman! Prijatno!

Savet

Pre celog procesa kuvanja, kako bi lakše oljuštili paradajz, stavite ga u vodu i pustite ga da prokuva. Kasnije na vrhu napravite iksi i kora e sama padati sa njega.