

Posna testenina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** testenine
- **400 g** oljuštenog paradajza
- **1** cenbelog luka
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **po potrebi** so
- **1 kašika** seckanog peršunovog lišća
- **po potrebi** ljuta papricica

Priprema

Kuvati testeninu u dosta slane vode. Staviti na ulje beli luk i nasecenu papricicu i zagrevati. Im se ulje zagreje dodati oljušteni i viljuškom zgnjeceni paradajz. Posoliti po ukusu i kuvati dok ne ispari tecnost .. desetak minuta. Procediti testeninu i pomešati sa sosom. Posuti sa dosta peršunovog lista.

Savet