

Pasta sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesa (400g)**testenine po želji
- **4**praziluka srednje velicine
- **40 g**putera
- **4-5 cenova**belog luka
- **malo (oko 1dl)**belog vina
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**bosiljak
- **malomaslinovog** ulja
- **malo**šecera
- **po želji**parmezan

Priprema

Naseckati praziluk na kolutice ili polu-kolutice. U tiganu zagrejati puter i malo maslinovog ulja i pržiti praziluk. Pržiti ga sa malo šecera kako bi se karamelizovao.

U meuvremenu obariti testeninu u vodi koju ste posolili po potrebi. Vodite racuna da se testenina ne skuva do kraja.

U toku prženja praziluka dodati beli luk i nastaviti prženje.

Pred kraj prženja praziluka, dodati zacine (so, biber, bosiljak) i malo belog vina. Ostaviti na vatri dok vino ne

ispari.

Skoro pa gotovu testeninu sipati u tiganj sa uprženim prazilukom. Važna napomena, ukoliko cedite testeninu, sacuvajte npr. 1dl (a možda i manje, procenite) vode u kojoj se testenina kuvala. Prelijte tom vodom sastojke u tiganju i ostavite na vatri još malo, dok ne bude gotovo.

Servirajte i posujte parmezanom. Prijatno!

Savet

Kao što sam ve napomenuo, slobodno "opustite ruku" što se belog luka tie. Takoe, praziluk voli biber, tako da i sa biberom je teško preterati. Naravno, nije potpuno obavezno maslinovo ulje. Izvinjavam se što receptura nije potpuno precizna. Nikad se nisam setio da zaista zapišem tane koliine svih sastojaka koje koristim, i uvek ga spremam "od oka". Ali eto - meni se ovo jelo mnogo svia, pa probajte ga... ak i ako vam se ne svidi, niste izgubili previše vremena i novca :-)