

Pene arabijata sa maslinama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pene
- **1 glavica** crnog luka
- **1-2** češnjaka
- **1 velika kašika** paste od paradajza
- **malo** morske soli
- **malo** chilia ili ljute pereonke
- **malo** kuvane vode od pene
- **malo** rendanog sira ili parmezan

Priprema

Skuvaš pene, a možeš pored spremanja da ih kuvaš. Kad ih procjediš ostavi i nesto od te vode....

Na malo maslinovom ulju upržiš dobro usitnjen crni luk i jedan češnjak. Dodaš masline i dalje dinstaš.

Sad dodaj jednu veliku kašiku paste od paradajza. Zacini sa morskom soli, chili ili ljute peperonke. Kako voliš. Ja imam zacin sa 5 ljutim satojima. Upržite malo i ondan dodaj paradajz sosu sa komadicima.

E sad dodaj malo one vode (gde su se kuvale pene). Dodaj razne miroie i nek se sve malo kvrcika pa ondan dodaj pene. Na tanjir po želji pospi rendanim sirom ili parmezanom. Prijatno.

Savet