

Špagete sa maslinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **1**crni luk
- **3**paprike zelene
- **8**maslina zelenih (bez koštica)
- **200 g**tvrdog sira
- **250 ml**paradajz soka
- **100 g**paradajza iz konzerve (ili svež)
- so
- zacin
- origano
- peršun

Priprema

Špagete skuvati prema uputstvu sa ambalaže. Na maslinovom ulju prodinstati glavicu sitno seckanog crnog luka, pa naliti 250 ml paradajz soka, dodati paradajz iz konzerve i pola čaše vode. Papriku iseckati na kockice, a masline na četiri dela pa i to dodati. Zaciniti so, biber, zalin, origano pa dinstati oko pola sata. Pred kraj dodati seckani peršun.

Savet

Špagete u tanjiru posuti toplim sosom pa odgore dodati kašičicu rendanog kefalotiri.