

Špageti, najbolje je jednostavno



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testenina:

- **160 g špageta**
- **1 kašikasoli**

Umak od paradaiza

- **200 g paradajz pelata**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica šecera**

Zacinjeno maslinovo ulje:

- **1 dl maslinovog ulja**
- **2 komadića celera**
- **6 cešnjaka belog luka**
- **4 listažalfije**
- **4 listalovora**
- **1 kašicica ružmarina**
- **1/2 kašice biber u zrnu**
- **2 kriške pancete**
- **malocilija**

Priprema

Paradajz pelati sa kašikom soli i šecera ukuvajte do gustog umaka približno oko 50 minuta.

Špagete skuvajte u slanoj vodi po upustvu na ambalaže. Odcedimo ih.

Posebno popržite na maslinovom ulju zacine, oko 10 minuta na sasvim laganoj vatri. Dodamo preceeno ulje ukuvanom paradajzu i kuvamo još oko 5 minuta da se sjedini umak. Na kraju dodamo oceene špagete i kuvamo još samo toliko da se sjedine sa umakom.

Savet

Dodamo sir mocarelu, na sobnoj temperaturi. Popržen ruzmarin i žalfija su odline za jelo, dodajte ih špagetama pri serviranju. Prijatno ...