

## ***Testenina u crvenom sosu***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- testenina
- **2 glavice** crvenog luka
- **3 cenj**abelog luka
- paradajz sos
- slanina ili šunka
- ulje
- so

### **Priprema**

Ulje zagrijati u tiganju. Crveni luk iseckati i ubaciti u tiganj, zatim iseckati beli luk i slaninu ili pršutu (ja sam koristila oboje) i ubaciti da se prži, dodati još ulja i posle par minuta paradajz sos. Testeninu skuvati i dodati u sos. Mešati da se sve sjedini. Po želji narendati sira odgore.

### **Savet**