

Špageti Marinara



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/4** maslinovog ulja
- **4** **cen**abelog luka, sitno iseckanog
- **1 konzerv**aparadajza
- **200 ml**belog vina
- **500 g** špageta
- **800 g** morskih plodova (riba, školjke, lignje...)
- peršun pre serviranja

Priprema

Pipremimo sastojke.

Zagrijemo dve kašike ulja u vecem tiganju, na srednjoj temperaturi. Dodamo beli luk. Dodamo paradajz i vino i smanjimo temperaturu. Krckamo 20 minuta. U medjuvremenu skuvamo špagete u posoljenoj vodi prema uputstvu na pakovanju. Iscedimo i vratimo u šerpu. Uspemo malo maslinovo ulja i promešamo. Dodamo mešavinu ribe i školjke i krckamo još nekoliko minuta. Zacinimo sa solju i sveže mlvenim biberon.

Dodamo iscedjene špagete promešamo. Pospemo iseckanim peršunom.

Savet

Kad hou nešto brzo ukusno i da svi u kui volimo onda pravim ove Špagete.