

## *Ljuti sos za špagete*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g dimljene slanine
- 2-3 ljute papricice (feferone)
- 2 cena belog luka
- 1 glavicu crnog luka
- 1 dl crnog vina
- 1 vezu peršunovog lišca
- 400 g paradajza
- 70 g tvrdog sira
- maslinovo ili bilo koje biljno ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Ocistiti i iseci beli i crni luk. Propržiti na ulju, zajedno sa slaninom isecenom na kocke.

Dodati vino i mešati na laganoj vatri dok sva tecnost ne ispari. Umešati paradajz i feferone i dinstati oko 15 minuta.

Ako sos nije dovoljno ljut po želji dodati biber.

Posoliti, dodati sitno iseckan peršunov list, izrendan sir i skuvane i isce?ene špagete.