

Špageti sa feta sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 120 g špageta
- 100 g feta sira
- 1 cen belog luka
- 20 ml maslinovog ulja
- 8 malih (cherry) paradajza
- muskatni orašcic
- iseckan svež bosiljak
- nekoliko crnih maslinki
- biber
- so

Priprema

Skuvati špagete u dosta slane ključale vode, prema uputstvu sa pakovanja.

U drugoj posudi zagrejati maslinovo ulje (1-2 minuta) i dodati beli luk, a zatim i prepolovljen paradajz. Ukoliko koristite obican veliki paradajz, usitnite ga na što lepše komadice.

Pojacati vatru i propržiti paradajz oko 1 minut, a zatim izvaditi beli luk i baciti ga. U dobijenu masu dodati oceene špagete, ako volite ukus muskatnog oraščica izrendati malo.

Posoliti, pobiberiti po želji. Bogato posuti feta sirom i bosiljkom. Proveriti ukus imajuci na umu da feta sir može biti vrlo slan.

Servirajte toplo i ako želite, prekrijte crnim maslinkama.