

Oriecete, paradjaz i coritzo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** Oriecete paste
- **6** oljuštenih paradajza*
- **2** coritzo kobasice
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- oregano
- so, biber
- **mali rukohvat** svežeg bosiljka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **4 kašike** rendanog parmezana
- sveže iseckan peršun

Priprema

Pripremimo sastojke.

U velikom loncu skuvamo pastu prema uputstvu na pakovanju. Sacuvamo 1 šolju vode u kojoj se kuvala pasta. U tiganju prodinstamo crni i beli luk, dodamo oljušten paradajz*, 1 šolju vode koju smo sacuvali od kuvane paste, dodamo kobasicu, bosiljak i celer. Krckamo oko 4 minuta. Uspemo sos u pastu i promešamo.

Pre služenja ospemo seckanim peršunom i rendanim parmezanom.

Savet

Kažu da postoji preko 400 vrsta paste, ako je nema i više. I verovatno isto toliko naina na koji se sprema...
Ovako je mi volimo. *Da bi ste lakše oljuštili paradajz malo ga zaseete na vrhu i na kratko spustite u vodu koja vri.