Testenina u sosu sa belim vinom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**testenine (špagete ili makarone)

Sos:

- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1 konzerva**pelata
- **250 ml**pasiranog paradajza
- **200 ml**belog vina
- **1**cili papricica
- **1 kašicica**suvog bosiljka
- **300 g**mesnate slanine
- **1 kašicica**brašna
- biber
- suvog biljnog zacina
- ulje

Priprema

Na zagrejano ulje staviti sitno iseckanu slaninu i pržiti, dok slanina ne zamiriše. Zatim dodati sitno iseckani crni i beli luk, kao i cili papricicu. Dinstati dok luk ne omekša.

Kada se slaninica propržila a lik omekšao dodati konzervu pelata (prethodno paradajz iseckati), pasirani

paradajz (u kome se rastvori brašno), bosiljak, belo vino i zacine. Dobro promešati i nastaviti sa krckanjem, dok se sos ne zgusne. Probati i, ako treba, dosoliti.

Testeninu skuvati, procediti i ubaciti u posudu sa sosom. Dobro promešati i poslužiti posuto parmezanom i krupno rendanim kackavaljem.

Savet