

Špagete sa paradajz prelivom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za preliv:

- **700 ml** paradajza iz flaše
- **1,5 kašičica** origana
- **1/2 kašičica** bosiljka
- **1/2 kašičice** suvog peršuna
- **1/3 kašičice** sode bikarbone
- **1 pakovanje** špageta

Priprema

Prvo poceti sa pripremom preлива kako se se špagete ne bi ohladile dok se preliv pripremi. Za preliv koristim paradajz iz flaše koji stavljam prilikom spremanja zimnice, bez ikakvih dodata, samo samleveni paradajz. Bez šećera i raznih praškova. Dakle nisam koristila gotove sosove za špagete, niti neki kupljeni pasirani paradajz, tomato, kecap.

Sipamo paradajz u šerpicu i stavimo na laganoj vatri da se ukurcka i da ispari malo suvišna tecnost. Ne treba potpuno da ispari ,vec da na površini nema mnogo tecnosti, odprilike ukrckati najviše do polovine, može i manje, jer sve zavisi od gustine.

Kada se paradajz ukrcka do željene gustine, dodati zacine i promešati da se sjedine zacini sa paradajzom. U ovom delu kuca zamiriše kao kada se kuva kecap u vreme spremanja zimnice :)

Na kraju staviti malo sode bikarbone i mešati jer ce se nadici pena. U me?uvremenu staviti da se kuvaju špagete u malo posoljenoj vodi. Preliv skloniti na kraj šporeta dok se špagete skuvaju ili izbalansirati da i špagete i

preliv budu gotovi u isto vreme.

Špagete možete izrucini u prelivu i promešati da sva kolicina špageti bude obuhvacena prelivom, a možete i preliv stavljati preko špagete. Poslužiti toplo i uživati :)

Savet

Jedna jednostavnija verzija paradajz sosa, ali po meni zdravija i jako ukusna :) Tako?e jedna laganiya verzija špageti, bez teških preliya, parmezana, mesa, pavlake.... Nekad i jednostavnost može biti dobar izbor, a da ukusa ne manjka :)