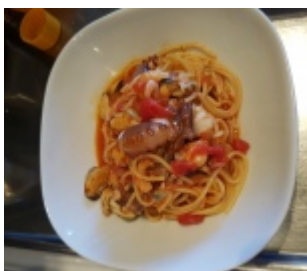


Moja pasta sa morskim plodovima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **500 ml**tecnog paradajza
- **2** paradajza bez kože
- **1 glavic**acrnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1 dl**belog vina
- **500 g**smrznutih morskih plodova
- **2-3 kašike** maslinovog ulja
- **2 prstohvat**a peršuna
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

Priprema

Iseckati sitno crni luk pa ga propržiti na maslinovom ulju na srednjoj vatri dok ne bude staklast. Dodati iseckani beli luk i iseckan na kocke paradajz bez kože. Dodati belo vino. Propržiti par minuta pa dodati tecni paradajz. Kuvati na tihoj vatri 10 minuta. Staviti zacine pa skuvanu pastu.

Dodati morske plodove i kuvati još 5 minuta uz stalno mešanje.

Savet

Može se praviti i bez vina. Prijatno!