

Marinara, pasta morski plodovi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1** crni luk, sitno iseckan
- **3** cenasično sieckanog belog luka
- **1 šolja (250 ml)** belog vina
- **2 konzerve (410 g)** mlevenog paradajza
- **3 kašike** paradajz sosa
- **3** sveža paradajza
- **500 g** paste
- **500 g** marinara mix
- (lignje, komadi racica, škampi, jakobine)
- **500 g** svežih školjki
- **2 kašike** sitno iseckanog peršuna
- krupna morska so

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo ulje u tiganju pa izdinstamo crni luk. Dodamo beli luk i vino i dinstamo 2 do 3 minuta. Dodamo sav paradajz i dobro zacínimo, pa krckamo 15 do 20 minuta, dok se malo ugusti.

Skuvamo pastu al dente (na zub) i iscedimo je. Pospemo sa malo maslinovog ulja. U drugom tiganju kratko prodinstamo amrinaru mix. U posebnoj šerpi skuvamo školjke i ocistimo ih.

Sada sav mix ukljucujuci i školjke dodamo u paradajz sos i vrlo kratko prodinstamo. Dodamo pastu i pospemo iseckanim peršunom.

Služimo uz dobro belo vino.

Savet

Ako vi ne možete do mora, neka ukus i miris mora dou do Vas! Predivno pasta jelo. Napravite, neete se pokajati!