

## *Testenina sa morskim plodovima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** testenine po izboru
- **350 g** morskih plodova
- **1** veća ljutika, vrsta luka
- **4** cenabelog luka
- **400 ml** soka od paradajza
- **malo** maslinovog ulja
- **malo** suvog bosiljka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Ljutiku i beli luk samleti u blenderu. Ugrejati maslinovo ulje, pa ih ubaciti da se prže. Kad omekšaju, sipati paradajz sok i krckati desetak minuta. Zaciniti po ukusu. Potom dodati morske plodove i ostaviti da se kuvaju desetak minuta. Dok se kuva sos od paradajza, skuvati testeninu. Kad su morski plodovi gotovi, ubaciti ocedenu testeninu i nežno promešati. Posuti seckanim vlašcem i poslužiti toplo.

### **Savet**