

## **Posna testenina**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za sos:**

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **2 šargarepe**
- **2 dltomatina**
- **2 cena belog luka**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 prstohvat bibera**
- **1/2 kašicicecili sosa**
- **1 kašikaulja**
- **pPo potrebisoli**

#### **I još:**

- **250 gposnih makarona**

### **Priprema**

Iseckati sitno crni luk i šargarepu. Sipati ulje u šerpu i staviti luk i šargarepu da se dinstaju 10 minuta na laganoj vatri. Potom dodati tomatino, cili sos, suvi biljni zacin, biber i so. Krckati pola sata, pred kraj dodati sitno seckan beli luk.

Skuvati testeninu po uputstvu sa kese. Sipati u tanjur testeninu i preko sos.

## **Savet**

Brza i ukusna testenina.