

Posna testenina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za sos:

- **1** **veca** **glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** **dl** tomatina
- **2** **cena** belog luka
- **1** **kašicica** suvog biljnog zacina
- **1** **prstohvat** bibera
- **1/2** **kašicice** cili sosa
- **1** **kašik** ulja
- **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. Kreckati pola sata, pred kraj dodati sitno seckan beli luk.

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

Savet

Brza i ukusna testenina.