Posna testenina

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**testenine
- **400 g**oljuštenog paradajza
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **po potrebi** so
- **1 kašika**seckanog peršunovog lišca
- **po potrebi** ljuta papricica

Priprema

Kuvati testeninu u dosta slane vode. Staviti na ulje beli luk i nasecenu papricicu i zagrevati. im se ulje zagreje dodati oljušteni i viljuškom zgnjeceni paradajz. Posoliti po ukusu i kuvati dok ne ispari tecnost .. desetak minuta. Procediti testeninu i pomešati sa sosom. Posuti sa dosta peršunovog lista.

Savet