

Crne špagete



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** crnih špageta
- **oko 300 g** ceri paradajza
- **4-5** cenabelog luka
- **50 ml** maslinovog ulja
- **do 100 ml** belog vina
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po želji** rendani sir
- **po želji** malo ljute papricice

Priprema

Ako ste u prilici, probajte ove špagete. Pri kupovini obratite pažnju, mogu biti obojane ili kao moje sa crnilom od sipe, malo skuplje, ali puno uživanje u jedinstenom okusu. Pripremila sam ih na najjednostavniji način špageti na crno. Testeninu skuvati po uputstvu, procediti. Na maslinovom ulju prepržiti iseckan beli luk (pripazite da vam ne zagori, jer tada će biti gorak), dodajte ceri paradajz ako je manji presecite na pola, veće na četvrtine, dodajte malo ljute papricice, vino, so, neka se krcka nekoliko minuta. Prelite preko testenine, dodajte biber i sir, promešajte.

Skuvati i procediti.

Sve lagano izmešati.

Savet