

orba od paradajza i prevrelog sira



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **1 kašikalista bosiljka**
- **1 kašicicabelog bibera**
- **1 cenbelog luka**

Ostalo:

- **500 mlpasiranog paradajza**
- **250 mlvode**
- **po ukususoli**
- **4 šakemakrona**
- **150 gprevrelog sira**

Priprema

Prvo je potrebno, vece pre, pripremiti maslinovo ulje sa zacinima. Prelijte maslinovim uljem sveže ili suve listove bosiljka, biber i beli luk. Malo onako izgnjecite. Poklopite nekom tacnom i ostavite do sutra tj. do pripreme. Procedite ulje pa stavite u lonac od litar. Na vrelo ulje stavite paradajz pire ili samleveni paradajz. Dobro promešajte i jedno minut uz mešanje kuvajte. Dodajte vodu i so pa kad provri dodajte makarone. Smanjite vatru pa kuvajte uz povremeno mešanje 8 minuta. Sklonite sa ringle i ostavite da odstoji oko 10 minuta. Manju kocku sira izmrвите u tanjiru sa serviranom corbom. Prijatno!

Savet

orba nije komplikovana za spremanje. Samo spremite ulje dan ranije. I jako je bitno onako na ulju propržiti paradajz pire. Može da se koristi i sok od paradajza ali u tom sluaju ako je mnogo redak stavite manje vode. Što se tie makarona po ukusu možete manje ili više dodati. Meni je nekako dovoljno tri šake.