

Testenina sa sosom od pecenog ceri paradajza



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za sos:

- **500 g** ceri paradajza
- **2-3** cenabelog luka
- **malomaslinovog** ulja
- **po ukusum**leveni biber
- **po ukususo**
- **250 g**pršuta
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**origano

Ostali sastojci:

- **400 g**špageta

Za posipanje:

- **5-6 kašike**prezle
- **malomaslinovo** ulje
- **1 cen**belog luka

Priprema

eri paradajz oprati i iseci na pola, paradajz zaciniti maslinovim uljem, pobiberiti i posoliti (veci paradajz iseci na manje komade). Paradajz poreati na pleh obložen papirom za pecenje. Beli luk iseci i rasporediti izmeu

paradajza. Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 220C oko 30 minuta.

Pršutu iseci na manje kocke i kratko propržiti u tiganj, pa izvaditi na tanjir. U istoj masnoci propržiti sitno seckan crni luk.

Kada luk porumeni dodati peceni paradajz i beli luk iz rerne, pršutu i sve zaciniti origanom i kratko prodinstati. Po želji još malo posoliti. Na karju dodati naseckan sveži bosiljak.

Špagete skuvati u slanoj vodi, ocediti i pomešati sa sosom od paradajza.

Na malo maslinovog ulja u tiganj propržiti prezle zajedno sa seckanim belim lukom, pa ostaviti da se prohlade. Špagete servirati na tanjir i posuti pecenim prezlama.

Savet

Umesto pršute možete staviti suvu slaninu.