

Shrimps + pasta, simple and good!



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kozica (ili škampa)
- **1 glavica** crnog luka
- **3 češnjak** a belog luka
- **0,5 dl** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli, bibera, cilia
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** ružmarina
- **3 kašike** paradajz pire
- **0,5 dl** belih mrvica
- **2,5 dl** belog vina
- **1 dl** soka od pomorandže
- **300 g** makarona ili drugih testenina
- **300 g** sira parmigiano
- **3 kašike** peršuna

Priprema

Na najvišoj temperaturi u tiganju popržimo crni luk do staklenog izgleda. Dodamo beli luk i cili (ako volite ljuto) odmah zatim škampe. Smanjimo temperaturu na 120 C (toliko da lagano vri). Polako promešamo, kroz približno 2 minute dodamo preostale zacine koje smo izmrvili/samleli u avanu. Još bolje je ako imate sveže zacine. Dodamo paradajz pire, sledece su bele mrvice. I na kraju belo vino i pomorandžin sok. Kuvamo skupa 12 minuta! Kuvamo makarone ili slične testenine po uputstvu koje je na ambalaži. Kuvajte ih 1 minut manje nego što je napisano na ambalaži (tako da ostanu »al dente«). Makarone odcedimo i dodamo škampam, (nemojte ih isušiti previše). Na sve skupa pred serviranje dodamo malo maslinovog ulja, naribamo tvrdi sir i narežemo peršun. Ukus je fantastican, jede se sa prstima. Ne zaboravite servirati posudu za otpadke od škampa koje

isisamo pre nego ih odbacimo. Pri izboru vina i sira izaberite one koje najviše volite. Prijatno.

Savet