

## Špageti, najbolje je jednostavno



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Testenina:

- **160 g** špageta
- **1 kašika** soli

#### Umak od paradajza

- **200 g** paradajz pelata
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera

#### Zacinjeno maslinovo ulje:

- **1 dl** maslinovog ulja
- **2 komad** celera
- **6 češnjak** i belog luka
- **4 lista** žalfije
- **4 lista** lovora
- **1 kašica** ružmarina
- **1/2 kašice** bibera u zrnu
- **2 kriške** pancete
- **malocilija**

### Priprema

Paradajz pelati sa kašikom soli i šecera ukuvajte do gustog umaka približno oko 50 minuta.

Špagete skuvajte u slanoj vodi po upustvu na ambalaže. Odcedimo ih.

Posebno popržite na maslinovom ulju zacine, oko 10 minuta na sasvim laganoj vatri. Dodamo prece?eno ulje ukuvanom paradajzu i kuvamo još oko 5 minuta da se sjedini umak. Na kraju dodamo oce?ene špagete i kuvamo još samo toliko da se sjedine sa umakom.

### **Savet**

Dodamo sir mocarelu, na sobnoj temperaturi. Popržen ruzmarin i žalfija su odli?ne za jelo, dodajte ih špagetama pri serviranju. Prijatno ...