

Shrimps + pasta, simple and good!



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kozica (ili škampa)
- **1 glavicacrnog** luka
- **3 cešnjakabelog** luka
- **0,5 dl**maslinovog ulja
- **1 kašicicasoli**, bibera, cilia
- **1 kašicicaorigana**
- **1 kašicicaruzmarina**
- **3 kašikeparadajz** 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 parmesano
- **3 kašikeperšuna**

Priprema

Na najvišoj temperaturi u tiganju popržimo crni luk do staklenog izgleda. Dodamo beli luk i cili (ako volite ljuto) odmah zatim škampe. Smanjimo temperaturo 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 paradaj pire, sledeće su bele mrvice. I na kraju belo vino i pomorandžin sok. Kuvamo skupa 12 minuta! Kuvamo makarone ili slicne testenine po upustvu 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 odpadke od škampa koje

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

Savet