



## Ljuta salsa

Udružili se pelati, belo vino, maslinovo ulje, bosiljak, beli luk i luk kako bi nama bilo fino. A da bi salsa postala ljuta, u receptu se nasla i Vegeta pikant. Za konačan izgled narendajte parmezan i servirajte vino.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 2 kasike maslinovog ulja
- 50 g luka
- 1 cesanj belog luka
- 800 g Pelata Podravka
- 1 kasika [Vegete pikant](#)
- 50 ml belog vina
- 1 kasika iseckanog bosiljka



Vreme pripreme: 45 min

Energetska vrednost: 256 kcal / 1070 kJ

Zahtevnost:

### Priprema

1. Na maslinovom ulju proprzite iseckani luk, dodajte pasirani beli luk, usitnjene pelate i Vegetu pikant.
2. Dinstajte na laganoj vatri 15 minuta. Kuvajte nalivajuci vinom i vodom do zeljene gustine.
3. Gotovu salsu pospite bosiljkom.

### Posluživanje

Toplom salsom mozete preliti njoke, spagete ili neko drugo testo.

### Savet

Pripremite li vecu kolicinu ljute salse, zamrznite je i koristite po potrebi.

### Moja biljeska

