



## Spagete s paradajzom

Najjednostavnija pasta s paradajzom, minimalisti bi se složili, najcesce je i najfinija. Uz pelat, beli luk i bosiljak, našem jednostavnom umaku smo dodali pinjole, suvi paradajz i persun. Vise o tome u samom receptu.

### Sastojci

#### Broj osoba: 3 - 4

- 300 g spageta
- 50 ml maslinovog ulja
- 80 g mladog luka (beli deo)
- 300 g Pelata Podravka
- 1 kasicica secera
- 3 kasicice [Vegete pikant](#)
- 100 g suvog paradajza
- 3 cesnja belog luka
- 1 kasika sveze iseckanog bosiljka
- 30 g pinjola



Vreme pripreme: 30 min

Energetska vrednost: 515 kcal / 2153 kJ

Zahtevnost:

### Priprema

1. Spagete skuvajte (*al dente*) u malo posoljenoj vodi i ocedite.
2. Na ulju kratko propržite mladi luk iseckan na kolutice, dodajte pelat, secer, 1 kasicicu Vegete pikant i dinstajte 5-10 minuta.
3. Nakon toga umesajte iseckani suvi paradajz, pasirani beli luk i bosiljak.
4. Paradajz kratko ispecite (1-2 minuta), a zatim dodajte spagete i preostalu Vegetu pikant.

### Posluživanje

Sve dobro promesajte, pospite zapečenim pinjolima i toplo poslužite posuto narendanim parmezanom.

### Savet

Po potrebi jelo mozete podliti s malo vode u kojoj su se kuvali spageti.

### Moja biljeska

