

Ā pageti sa rukolom

1 Opran paradajz iseĀti na kocke, pa oĀistiti od semenki. Ocediti od suviĀog soka.

2

3

4 U tiganj sipati kaĀjiku maslinovog ulja, dodati krupno seckan beli luk kratko proprĀiti i umeĀiti paradajz, pa prĀiti na jakoj vatri oko 10 minuta.

5

6

7 Rukolu oprati i oĀistiti. Dobro je ocediti, pa staviti u mikser sa 120 ml maslinovog ulja, bibera i malo soli. Izmiksirati da se dobije homogena masa.

8

9

Sastojci:

integralnih spageta 300 g

paradajza 400 g

rukole 100 g

belog luka 1 cen

ulje maslinovo

biber, so

10

pagete kuvati u većoj količini slane vode, tako da budu al dente. Procediti i preliterati pripremljenim paradajzom i pestom od rukole.

11

12

Napomena:

Odmah poslužiti.