

Salsa

Poreklom italijansko jelo, a nezamenljiv sos za testenine i druga jela...

1 Paradajz samo malo zasecite odozdo i stavite u ključalu vodu da se malo prokuvaju. Ogulite ih.

2

3

4

5

6

7

8

9

10 zagrejano ulje stavite isitnjeni beli luk, oguljeni paradajz iseckan na kockice bez semenki i dinstajte.

Sastojci:

paradajza 1 kg

maslinovog ulja 50 ml

belog luka 2 cena

solu malo

bibera malo

secera 1 kasicica

seckanog bosiljka 2 kasicice

11

12

13

14

15

16

17

18

19 Pri samom kraju kuvanja dodajte secer, so i biber. U
vec pripremljen umak umesajte bosiljak.

Napomena:

Ovako pripremljen umak prelijte preko testenine i
pospite rendanim parmezanom.