



## Гуштер шпагети

Овој рецепт има толку богати вкусови и бои. Всушност, толку често менува бои што можеби токму затоа се вика Гуштер Шпагети?



### Состојки:

- 50 грама шпагети
- 3 чешниња лук
- 75 парчиња суви домати или домати сушени на сонце
- 30 грама сланина
- 35 грама црни и зелени маслинки
- 4 супени лажици кисела павлака
- 20 грама пармезан
- Свежа мајчина душица
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Прво ќе ги свариме шпагетите... Во зовриена вода ставете сол и бибер, а потоа и малку маслиново масло.

Потоа ставете ги и шпагетите... Оставете ги да се сварат за подоцна да бидат спремни за сервирање.

### Чекор 2

Време е за сецкање. Овде ќе ги подготвиме сите прекрасни вкусови... Прво исечкајте ги трите чешниња лук на крукчиња...

Потоа исечкајте ги доматите сушени на сонце... Ако не можете да најдете домати сушени на сонце, тогаш ставете чери домати или суви домати кои лесно се наоѓаат во продавница.

Следно, исечкајте ги црните и зелените маслинки... Пресечете ги на половина... Зелените и црните маслинки ни нудат различни вкусови, но и контраст на бои.

### Чекор 3

Време е да почнеме да комбинираме дел од вкусовите на оган... Ставете ја сланината во Делимано вок тавата... Потоа и доматите сушени на сонце... Свежата мајчина душица...

Маслинките... А потоа и лукот и измешајте ги сите состојки за да се спојат вкусовите...

На крај ставете ја киселата павлака и намалете го огнот за состојките да отстојат заедно неколку минути...



#### Чекор 4

Ставете ги сварените шпагети и добро измешајте... а потоа сервирајте...

#### Чекор 5

Време е за сервирање: Сервирајте во обична чинија за паста и украсете со парченца рендан пармезан и едно или две гранчиња мајчина душица. Уживајте!

#### Совет

Ова јадење е исклучително богато... Немојте да планирајте премногу активности по јадењето. Одморајте на сонце со чаша студено вино. Ова е тешко јадење со силни вкусови... Но, слободно можете да замените некои од состојките зависно од тоа што имате на располагање.

#### Користени производи:



Касерола



Вок тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)