



## Лингвини со балсамирани печени домати и босилек

Доматите, пастата и босилекот се поврзани со Италија на повеќе начини. Вкусовите се вистинска претстава за Италија, но исто и боите... Црвена, бела и зелена. Овде земаме уште една класична Италијанса состојка и печеме слатки и сочни чери домати.



### Состојки:

- 20 чери домати (по можност со гранчиња)
- Балсамиран оцет
- Полна рака босилек
- Лингвини
- 1 конзерва сечкани домати
- 2 чешниња лук
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Прво полека ќе ги печеме чери доमतите. Ставете ги во тавата за рерна. Покријте ги со балсамиран оцет (или глазура), сол и бибер и маслиново масло. Ставете ги во рерна на температура од 100 степени 45 минути.

### Чекор 2

Сварете ги лингвините така што ќе ги ставите во жешка вода со сол и маслиново масло. Лингвините се подебели од шпагетите и на нив ќе се фати повеќе од сосот кога ќе ги земете со вилушка.

### Чекор 3

Ставете ги двете чешниња лук во масло кое се загрева во тавата за пржење – така вкусот на лукот се меша со маслото и подоцна ќе го збогати сосот.

Извадете го лукот и во маслото ставете ги исечканите домати на среден оган.

Полека крчкајте го сосот дозволувајќи да испари дел од вишокот течност и со тоа вкусот на сосот да стане поинтензивен.

### Чекор 4

Извадете ги чери доमतите од рерна. Кога ќе ги извадите од тавата, во неа ставете малку вода да ги собере соковите од тавата и потоа течноста пресипете ја во сосот кој се готви.

Искрчкајте го сосот уште малку и потоа во него ставете свежо исечкан босилек и спремни сме за сервирање.



### Чекор 5

Исцедете ги сварените лингвини, сипете го сосот и убаво промешајте.

### Чекор 6

Време е за сервирање: Ставете ја пастата со сосот во чинија. И гарнирајте со печени чери домати одозгора.

### Совет

Ова е навистина едноставна идеја како да добиете максимален вкус од домотите во летната сезона. Чери домотите имаат поинтензивен и посладок вкус од нивните поголеми браќа и со нивно бавно печење со балсамиран оцет се ослободува вистинска сензација на вкус!

### Користени производи:



Тава со рачки



Ростер



Тава за пржење

delimano®

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