



Шпагети со лук и маслиново масло

Италијаните се мајстори за готвење едноставни рецепти во кои целата работа им ја препуштаат на состојките. Овој рецепт со тестенини потекнува од Рим и ако сакате да зготвите едноставно, но вкусно јадење кога ќе се вратите од работа, тогаш овој рецепт е токму за Вас.



Состојки:

- 200 грама спагети
- 2-3 чешниња лук
- 2 кафени лажици чили зачин
- една рака магдонос
- 50 грама пармезан
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Излупете го и исечкајте го лукот на крукчиња. Ситно исечкајте го магдоносот. Него на крај ќе го ставиме во тестенините.

Чекор 2

Загрејте малку маслиново масло на средно тивок оган. Ова е исклучително важно. Потоа, ставете го лукот и почнете да го пржите. Не сакаме лукот да изгори, туку малку да се пропржи во маслото и да стане крцкав.

По неколку минути ставете го чили зачинот во маслото и лукот и дозволете состојките убаво да се измешаат. Оваа едноставна комбинација е неверојатна.

Кога состојките ќе се измешаат, тргнете ги од огнот.

Чекор 3

Загрејте малку маслиново масло на средно тивок оган. Ова е исклучително важно. Потоа, ставете го лукот и почнете да го пржите. Не сакаме лукот да изгори, туку малку да се пропржи во маслото и да стане крцкав.

По неколку минути ставете го чили зачинот во маслото и лукот и дозволете состојките убаво да се измешаат. Оваа едноставна комбинација е неверојатна.

Кога состојките ќе се измешаат, тргнете ги од огнот.



Чекор 4

Кога тестенините ќе бидат готови, исцедете ги и ставете ги во тава со маслото, лукот и чили зачинот. Мешајте без престан со штипка додека тестенините не бидат покриени со целиот сос. Кога ќе ги измешате, ставете го магдоносот и изрендјајте го пармезанот.

Чекор 5

Време е за сервирање: Едноставно послужете ги тестенините во чинија ставајќи декорација од сирење и малку чили.

Совет

Нема да верувате колку е едноставен овој рецепт – 3 или 4 класични вкуса подготвени на вистински начин со квалитетни тестенини. Сигурни сме дека овој рецепт ќе стане редовно јадење во Вашиот дом кога немате многу време и намирници во домот. Шпагетите со лук и маслиново масло комбинираат состојки кои би требало секогаш да ги имате во домот.

Користени производи:



Касерола



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk