



Шпагети со маслинки и миродија

Миродијата е прекрасна состојка која не се користи доволно во готвењето... Има природен солен вкус кој одлично оди со риба или зеленчук... Во овој рецепт ја спојуваме со маслинки, состојки кои се создадени да бидат сервираны заедно.



Состојки:

- 150 грама шпагети
- 2 грста зелени и црни маслинки
- 1 грст миродија
- домати од конзерва или сечкани домати
- сок од половина лимон
- 1 грст магдонос
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Да почнеме со варење на шпагетите... Ставете маслиново масло и сол во зовриена вода, прекршете ги шпагетите на половина и ставете ги во водата... Покријте со капак.

Чекор 2

Време е за сецкање: Земете ги маслините и пресечете ги на половина, или извадете ги семките и потоа пресечете ги на половина... Користењето на маслинки со различен вкус и боја го прави јадењето богато, но можете да ставите и само еден вид маслинки.

Следно, ситно исечкајте го магдоносот... Половина ни треба за готвењето, а остатокот е за гарнирање на крајот.

Лимонот пресечете го на половина.

Чекор 3

Време е да го направиме сосот... Загрејте ја вок тавата и во неа ставете маслиново масло, а потоа ставете ги маслините и миродијата да се пржат...

Овие два вкуса се главните состојки на нашиот сос.

Зачинете со сол и бибер и ставете ги сечканите домати... Оставете ги да крчкаат и измешаат, а потоа ставете го лимонскиот сок, па сечканиот магдонос.

По неколку минути додадете малку вода од шпагетите и продолжете да го крчкате сосот.



Чекор 4

Исцедете ја пастата и ставете ја во сосот... Убаво измешајте за состојките на сосот да ја покријат пастата, и спремни сме за сервирање...

Чекор 5

Време е за сервирање: Ставете го јадењето на средината од едноставна бела чинија за паста и потрудете се сите состојки да бидат рамномерно распоредени...

Совет

Ова секако е вегетаријанско јадење, но маслинките и миродијата му даваат месест и силен вкус... Можете да го сервираате и со лингвини...

Брзо и извонредно вкусно летно јадење во кое можете да уживате за време на летниот одмор со

Користени производи:



Тава со рачки



Вок тава

delimano®

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