



Тестенини Џа Алиу

Фичо ќе ни подготви тестенини со морски плодови, доматен сос и коњак, по рецепт на албански начин.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 2 раце лингвини
- 2 раце шампи
- 50 мл коњак
- 2 чешниња лук
- 300 грама доматен сос
- рамна лажичка шеќер
- сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Во лонецот ставете да зоврие вода и додадете 2 лажици сол. Доколку сте покрај море можете да ставите морска вода.

Чекор 2

Лукчето ситно исечкајте го и ставете го да се пропржи во тава.

Додадете малку бибер, исчистени ракчиња по можност козици.

Од како ќе фатат боја, додадете го доматниот сос, рамна лажичка шеќер, малку сол, промешајте и оставете да проврие. Од како ќе проврие додадете го коњакот.

Чекор 3

Во тенџерето со солена вода додадете 2 раце тестенини. Една рака тестенини е доза за еден.

Сварете ги ал денте и додадете ги во садот со сосот заедно да провријат.

Чекор 4

Сервирајте во голема чинија и декорирајте со гранче магдонос.

Совет

Овој рецепт ќе биде уште повкусен ако користите свежи морски плодови, како ракчиња и школки.



Користени производи:



Вок Тава



Делимано Лонец



Универзален нож



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