**JERNEJ KITCHEN**

# ŠPAGETI S PEČENIMI PARADIŽNIKI IN ČESNOM

*Jed je resnično preprosta, a tako neverjetno polna okusa, da sva vsakič znova presenečena.*

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 30 MINUT

## ŠPAGETI S PEČENIMI PARADIŽNIKI IN ČESNOM

- 150 g svežih češnjevih paradižnikov
- 3 stroki česna
- 1 žlica sladkorja (poljubno)
- 1 žlica olivnega olja
- 150 g špagetov
- 1/2 čilija
- 1/2 bio limone
- 1 vejica bazilike
- 10 g sveže nastrganega parmezana
- 2 žlici drobtin (ali kos starega kruha)

## TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

manjši pekač
papir za peko
kozica
večja ponev

### PARADIŽNIK IN ČESEN KARAMELIZIRAMO

Češnjeve paradižnike operemo pod vodo, jih osušimo ter stresemo v manjši pekač, obložen s papirjem za peko. Česnove stroke olupimo in dva rahlo stremo ter dodamo v pekač. Posujemo s soljo in sladkorjem (ta se bo v pečici karameliziral in okus bo fantastičen). Dodamo še olivno olje in postavimo v razgreto pečico. Pečemo 15 - 20 minut na 200 °C.

### SKUHAMO ŠPAGETE

Medtem v kozici s soljeno vodo skuhamo špagete po navodilih označenih na embalaži. Prihranimo 0,5 dl vode v kateri so se kuhali špageti, špagete pa odcedimo.

### OMAKA

Na kuhalnik pristavimo večjo ponev, dodamo malo olivnega olja ter rahlo popečemo na tanke rezine narezan čili in na tanke rezine narezan strok česna, da prijetno zadiši. Po kakšni minuti dodamo še polovico listov sveže bazilike, premešamo in dodamo pečene paradižnike, česen in omako, ki so jo paradižniki izpustili med pečenjem. V ponev stresemo še špagete in vodo, ki smo jo prihranili ter jed premešamo, da nastane čudovita pašta. Dodamo še limonin sok in polovico nastrganega parmezana, premešamo ter solimo in popramo po okusu.

### POSTREŽEMO

Špageti s pečenimi češnjevimi paradižniki in česnom razdelimo v dve skodelici, dodamo še preostal nastrgan parmezan, sveže liste bazilike, drobtine in lupinico limone. Poljubno lahko dodamo tudi koromačeve cvetove.

### NASVET

Namesto drobtin lahko na špagete nastrgamo star kruh, ki bo

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.