



## JERNEJ KITCHEN

# ŠPAGETI S PARADIŽNIKOVO OMAKO

Špageti s paradižnikovo omako so enostavno in hitro kosilo za med tednom, ki je pripravljeno v samo 15 minutah. Primerno za vegane in brez laktoze.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

### ŠPAGETI S PARADIŽNIKOVO OMAKO

160 g špagetov

3 žlice olivnega olja

1 čebula (drobno sesekljana)

2 stroka česna (drobno sesekljana)

1 večje korenje (nastrgano)

1 čajna žlička balzamičnega kisa

sol, poper, svež ali sušen origano

250 g pasiranega paradižnika ("mezge")

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

kozica

cedilo

### SKUHAMO ŠPAGETE

V kozici s soljeno vodo skuhamo špagete po navodilih označenih na embalaži, oziroma tako dolgo, da so kuhani al dente. Prihranimo 100 ml vode v kateri so se kuhali špageti, špagete pa odcedimo.

### ČEBULA IN ČESEN

Kozico z olivnim oljem postavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljano čebulo in sesekljan česen. Kuhamo nekaj minut, oziroma tako dolgo, da se čebula zmehča.

### SKUHAMO PARADIŽNIKOVO OMAKO

Dodamo sveže nastrgano korenje in kuhamo 5 minut. Sveže nastrgano korenje se skuha hitreje kot narezano korenje. Dodamo balzamični kis, 1/2 čajne žličke origana in poper po okusu. Premešamo, nato dodamo še pasiran paradižnik (mezgo) in kuhamo 5 - 7 minut, da se omaka nekoliko reducira.

### NASVET

V mnogih paradižnikovih omakah je dodana manjša količina sladkorja. Midva se je izogneva v tem receptu in raje dodava sveže nastrgano korenje, ki doda naravno sladkobo in je odlično nadomestilo sladkorja.

### DOKONČAMO IN POSTREŽEMO

K omaki dodamo 100 ml prihranjene vode od kuhanja špagetov. Premešamo in dodamo še al dente skuhane špagete. Po okusu solimo s soljo in poprom. Poljubno postrežemo s sveže nastrganim parmezanom, pokapljamo s kvalitetnim olivnim oljem in dodamo sveža zelišča (origano ali baziliko).