



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).