

Recept za omako arrabbiata

Miha Seručnik

2021-08-26

Recept za 6 obrokov

Sestavine

- 1 čajna žlica olivnega olja
- 1 skodelica seskljane čebule
- 4 stroki česna, drobno sesekljeni
- skodelice rdečega vina
- 1 žlica belega sladkorja
- 1 žlica seskljane sveže bazilike
- 1 čajna žlica suhe rdeče paprike
- 2 žlici paradižnikove mezge
- 1 žlica limoninega soka
- ½ žlice italijanske mešanice začimb
- ¼ čajna žlica mletega popra
- 2 (400 g) pločevinki olupljenih in nasekljanih paradižnikov
- 2 žlici sesekljanega svežega peteršilja

Navodila

1. korak

Segrej olje v veliki ponvi na zmernem ognju. Praži čebulo in česen 5 minut.

2. korak

Primešaj vino, sladkor baziliko, paradižnikovo mezgo, limonin sok, italijanske začimbe, črni poper in paradižnike ter segrevaj do vretja. Znižaj temperaturo do srednje in pusti vreti približno 15 minut.

3. korak

Primešaj peteršilj. Prelj čez vroče testenine.