

# Čokoladna pasta

## Za 2 osobe

### Testenina

250 g brašna  
1 kašičica soli  
2 jaja  
40 g čokolade  
3-4 kašike vode

### Sos "Putaneska"

0,5 dl mediteranskog ulja  
1 glavica crnog luka  
6 čenova belog luka  
400 g paradajz pelata  
1 kašičica šećera  
100 g seckanih maslina  
30 g inćuna (ili dimljenih papalina)  
2 kašike kapra  
1 kašičica soli  
1 kašičica sušenog bosiljka  
sveže mleveni biber po ukusu

### Način pripreme

1. Zamesiti testo za pastu zajedno sa otopljenom čokoladom i ostaviti da se ohladi u frižideru 20 do 30 minuta.
2. Razvući testo oklagijom i iseći u oblik po želji.
3. Skuvati pastu, oko 3-4 minuta, pri tom voditi računa da se ne prekuva.
4. Sos "Putaneska": Iseckanu glavicu crnog luka propržiti na 0,5 dl ulja, dok luk ne postane staklast, zatim dodavati namirnice redom: iseckani paradajz pelat, iseckane masline, inćune, kapar, beli luk (cele čenove), malo šećera i soli, na kraju kašičicu sušenog bosiljka. Ostaviti sos da malo iskuva i da se sjedini, a zatim na kraju dodati sveže mleven biber.
5. Testeninu servirati na tanjir, preliti sosom, po želji garnirati sa sezonskom salatom i parmezanom.