

Špageti sa paradajzom i orasima

Špageti sa paradajzom i orasima

200 g integralnih špageta
4 kašike suncokretovog ulja
600 g patlidžana
4 čena belog luka
3 kašike paradajz paste
1 kašika balzamika
250 ml povrtnog temeljca
300 g čeri paradajza
30 g bosiljka
1 kašika kapara
50 g oraha
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera crnog mlevenog
2 kašičice kuhinjske soli

Način pripreme

Patlidžan iseći na malo krupnije komade i pržiti u šerpi sa zagrejanim uljem. Pred kraj dodati i sitno isečen beli luk. Dodati balzamiko, paradajz pastu, bujon, jednu kašičicu soli i biber.

U slanoj ključaloj vodi skuvati špagete. Pre ceđenja sačuvati 3 kutlače vode. U šerpu sa patlidžanom dodati sav čeri paradajz presečen na pola i vodu u kojoj se kuvala testenina. U šerpu prebaciti i procedene skuvane špagete i sitno iseckan bosiljak i kapar. Tostirane orahe sitno iseckati, polovinu ubaciti u šerpu, a drugu polovinu sačuvati za serviranje.

Sve zajedno promešati i servirati. Posuti još malo kapara i ostatak oraha.