

## Salsa

Poreklom italijansko jelo, a nezamenljiv sos za testenine i druga jela...

**1** Paradajz samo malo zasecite odozdo i stavite u kljucalu vodu da se malo prokuvaju. Ogulite ih.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**8**

**9**

**10** Zagrejano ulje stavite isitnjeni beli luk, oguljeni paradajz iseckan na kockice bez semenki i dinstajte.

### Sastojci:

paradajza 1 kg  
maslinovog ulja 50 ml  
belog luka 2 cena  
soli malo  
bibera malo  
secera 1 kasicica  
seckanog bosiljka 2 kasicice

**12**

**13**

**14**

**15**

**16**

**17**

**18**

**19** samom kraju kuvanja dodajte secer, so i biber. U  
već pripremljen umak umesajte bosiljak.

**Napomena:**

Ovako pripremljen umak prelijte preko testenine i  
pospите rendanim parmezanom.