

ENOSTAVNE OMAKE ZA TESTENINE (za 2 osebi)

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Potrebuješ:

- 200g pasiranega paradižnika
- 5 strokov česna
- Olivno olje
- Bazilika (ali origano)
- Sol
- Poper



Na olju popražiš na drobno nasekljan česen. Dodaš pasiran paradižnik, ki ga začiniš s ščepcem soli in poprom. Dodaš baziliko ali origano. Kuhaš pribl. 15min.

MESNA OMAKA

Potrebuješ:

- 200g mletega mesa
- 100g pasiranega paradižnika
- 1 korenček
- 1 čebula
- 1 strok česna
- Sol, poper
- Olivno olje
- Lovorjev list, rožmarin



Na olivnem olju popražiš seseklano čebulo, česen in korenček. Dodaš meso, ki ga začiniš s soljo in poprom. Nato dodaš pasiran paradižnik, ter malo vode če je pregosto. V omako lahko dodaš tudi lovorjev list in vejico rožmarina (ni nujno). Pokrito kuhaš 30 min. Po potebi še dodatno začiniš s soljo.

CARBONARA OMAKA

Potrebuješ:

- Slanina
- Česen
- Olivno olje
- 60g parmezana
- 1 jajce
- Sol, poper



Na olivnem olju popražiš česen in slanino, ki jo narežeš na koščke. V posodici posebej zmešaš jajce, parmezan, sol in poper. Ko so testenine kuhane, jih daš v ponev, kjer si pražil slanino in česen. Pomembno: ponev odstaviš s štedilnika in primešaš zmes jajce, parmezana, soli in popra. Takoj postrežeš.