



## ZELENJAVNO PARADIŽNIKOVA OMAKA

### ***Sestavine:***

Vegi polivka	za testenine
Kos	gomoljne zelene
Šop	sveže bazilike
Čebula	
Česen	
Pinjole	
Sol	
Paradižnikova mezga	

### ***Priprava:***

1. Najprej narežemo gomoljno zeleno na večje kose in miksamo **20 sek/ hitrost 4**.
2. Izpraznimo mešalno posodo in damo vanjo čebulo in česen, sekljamo **20 sek/ hitrost 4,5**.
3. Dodamo 1 žlico kokosove masti ali olivnega olja, zeleno in pinjole ter pražimo **3 min/ 120 °C/ hitrost 1 - nasprotna smer nožev**.

4. Nato zalijemo z 1,5 dcl vode in dušimo **5 min/ 100 °C/ hitrost 1 - nasprotna smer nožev.**
5. Dodamo približno 3 dcl oz. po okusu paradižnikove omake ter na grobo narezano svežo baziliko.
6. Kuhamo še **5 min/ 100 °C/ hitrost 1 - nasprotna smer nožev.**