

## Pikantne testenine



### Priprava:

V vreli vodi skuhamo testenine. Medtem očistimo paradižnike in jih razpolovimo. Razpolovimo tudi olive in jih po potrebi razkoščičimo. Inčune strige v pasto, kapre pa splaknemo pod mrzlo vodo in jih po želji razpolovimo. Razpolovimo tudi čili, odstranimo semena in ga tanko narežimo, čebulo sesekljamo.

V kozici na hitro prepražimo čebulo, češnjevce, olive, olivno olje, pasto iz inčunov in čili. Dosolimo in poprajamo po okusu. Kuhane testenine odcedimo, stresimo k omaki, dobro premešamo in bogato potresimo s parmezanom.

Dober tek!

### Priloge, ki jih priporočamo:

solata

**Čas priprave:** 15 do 30 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

### Sestavine za 4 porcije:

- 500 g testenin po želji
- 250 g češnjevih paradižnikov
- 1 srednje velika čebula
- 20 črnih oliv
- 2 žlici olivnega olja
- 3 žlice kaper
- 10 inčunov
- čili
- sol in poper
- parmezan