

Povrtni tanjir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pecurki
- praziluk
- **2** cenabelog luka
- 3 zelene paprike
- 3 šargarepe
- **5 dl** paradajz pirea
- **400 g** makarona
- so
- biber
- peršun
- zacín
- ulje
- voda

Priprema

Praziluk i beli luk iseci sitno. Pecurke i papriku takoe iseci ali krupnije. Šargarepu narendati. U vok tiganj staviti praziluk i beli luk i propržiti pa dodati pecurke i papriku i naliti cašom vode da se krcka. Pred kraj staviti rendanu šargarepu i naliti paradajz pireom. Zaciniti. Makarone skuvati posebno i ocediti pa ubaciti u vok sa povrćem. Na kraju staviti peršun.

Savet