

Školjkice u mesnom sosu sa tikvicom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **300** gmleveno meso
- **1** vecatikvica
- **1** kesatestenina u obliku školjkica
- **4**oljuštena paradajza
- **1** glavicaluk
- **po ukusus**o
- biber
- origano
- beli luk u prahu
- bosiljak

Priprema

Izdinstati sitno seckani luk. Tikvicu oljuštiti i izrendati na krupno rende. Dodati u omeksali luk i malo posoliti. Dinstati oko 10 minuta na tiho. Potom ubaciti mleveno meso, kratko propižiti i dodati iseckan paradajz. Dodati i pola čaše vode i kašičicu šećera. Zaciniti i kuvati oko 45 minuta. Obariti školjkice, iscediti, isprati hladnom vodom. Sipati na tanjir školjkice pa prelići kutlacom sosa. Posuti biberom i origanom.

Savet