Pasta primavera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 struk**praziluka
- **2**paradajza
- **2 cena**belog luka
- **100 g**boranije
- **1** tikvica
- **1 pakovanje**makarona
- **po ukusu**soli, bibera, suvog bosiljka

Priprema

Praziluk iseci na trake i propržiti na ulju dok ne omekša. Dodati seckani beli luk i paradajz oljušten i isecen na kockice i pržiti oko 10 minuta. Posoliti. Potom dodati boraniju i krckati oko 5 minuta. Na kraju dodati tikvice isecene na kockice i ponovo posoliti. Sve dobro promešati i staviti bosiljak. Dodati nekoliko kašika vode u kojoj su se kuvale makarone. Prokuvati još oko 3 minuta. Makarone skuvati po uputstvu na pakovanju.

Savet