

Integralna testenina sa sosom od mladog luka, tikvica i šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** integralne testenine
- **2-3 struka** mladog luka
- **2 manje** tikvice
- **200 g** šampinjona
- **1 dl** belog vina
- **2 dl** neutralne pavlake
- **1 kašika** gustina
- **2-3 kašika** maslinovog ulja
- soli i bibera po potrebi
- **2 cen** belog luka
- **malosvežeg** lista peršuna

Priprema

Skuvajte testeninu u malo slane vode kojoj ste dodali kašiku ulja.

Na maslinovom ulju kratko propržite sitno seckani mladi luk.

Dodajte tikvice iseckane na kockice i zajedno dinstajte oko 3-4 minuta uz dolivanje malo vode.

Sampinjone isecite na četvrtine, dodajte i njih i nalijte vino.

Potom uspite pavlaku i pazljivo umesajte gustin. Dodajte zacine i sklonite sa vatre. Na testeninu stavite kasiku toplog maslinovog ulja, malo protresite pa dodajte sos. Beli luk i persunov list iseckajte i stavite preko sosa.

Savet