

Špageti primavera



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje špageta
- 200 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 šargarepa
- 1 sveža paprika
- 1 paradajz
- 1 mlada tikvica
- 4 kašike maslinovog ulja
- bosiljak
- ruzmarin

Priprema

Zagrijati ulje u šerpi i propržiti sitno iseckan crni luk. Uz povremeno mešanje dodati šargarepu, tikvice i papriku, koje ste prethodno iseckali na tanke i kratke štapice.

Zatim iseci šampinjone na kockice pa i njih dodati u šerpu. Na kraju dodati paradajz isecen na kockice. Sipati malo vode i sve to izdinstati. Kada povrce bude skoro gotovo sipati sitno iseckan beli luk, bosiljak i ruzmarin.

Špagete posebno skuvati u slanoj vodi, procediti i dodati ih ovom divnom prelivu. Promešati i servirati toplo. Po ukusu, možete dodati i malo kisele pavlake.