

Povrtne školjkice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 2 glavice crnog luka
- 4 rajcice - paradajza
- 1 grancicaruzmarina
- bosiljak (može i sušeni)
- so, biber
- 2 vrećice tjestenine-školjkice
- maslinovo ulje
- 1 vezica peršina

Priprema

Na malo maslinovog ulja izdinstati na ploske izrezan luk. Kada malo omekša dodati mu tikvice izrezane ljustilicom na tanke ploske. Dinstati još nekoliko minuta pa dodati oguljenu i na kockice izrezane rajcice, ružmarin, bosiljak i ostale začine. Krckati nekoliko minuta, dodati odprilike 2-3 dl vode, opet krckati pa dodati školjkice. Kuhati dok se tjestenina ne skuha i poslužiti.

Savet