

Testenina sa tikvicama i feta sirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** testenine
- **1** glavica crnog luka
- **200 g** šampinjona
- **1** žuta paprika
- **2** kašike ulja
- **150 g** feta sira
- **1** manjatickvice
- **1** kašica origana
- **2** kašike seckanog peršuna
- **1/2** kašice kurkume u prahu
- so
- mleveni biber

Priprema

Testeninu skuvati u posoljenoj vodi i ocediti. Na 2 kašike ulja pržiti dok tečnost ne ispari 1 glavicu sitno seckanog crnog luka i šampinjone seckane na listice. Dodati papriku tikvice seckane na kockice, seckani peršun, so, mleveni biber, origano i kurkumu. Pržiti dok paprika i tikvice ne omekšaju. Dodati kuvanu ocedjenu testeninu, rendanu fetu i na vatri mešati 1 minut. Posuti seckanim peršunom.

Savet