

## 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 manja** tikvica
- **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