

Šagete sa patlidžanom i socivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **2** srednja patlidžana
- **2 konzerve**paradajz pelata
- **200 g** sociva
- **4** cenabelog luka
- **1 kašicica**sušenog origana
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **šakalistova** svežeg bosiljka
- **oko 100 ml**maslinovog ulja

Priprema

Socivo kuvati u slanoj vodi oko 15 minuta, procediti i ostaviti na stranu.

Patlidžan izrezati na trakice i peci ga dok ne porumeni u nekoliko tura na dobro zagrejanom teflonskom tiganju sa maslinovim uljem i sušenom origanom.

Kada smo izpržili patlidžan u tiganj doliti još maslinovog ulja i na tihoj vatri propeci izgnjeceni beli luk.

Kada je luk omekšao dodati patlidžane, socivo i paradajz pelat, zaciniti i ostaviti da se lagano kuva oko 20 minuta. Dodati listove svežeg bosiljka i još kratko kuvati.

Špagete skuvati al dente i pomešati ih sa sosom. Servirati uz dodatak svežeg bosiljka i ekstra devicanskog maslinovog ulja.

Savet

Patlidžan jako voli ulje, voditi rauna da jelo ne bi bilo previše masno.