

Povrce (tikvice, paprika, paradajz)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **1** tikvica
- **2** šargarepe
- **2** paradajza
- **1** šolja tomatela
- **1** zelena paprika
- **1** crvena paprika
- **1** glavica crnog luka
- **malo** ulja
- zacini po ukusu

Priprema

Ocistimo luk i stavimo da se uprži na malo ulja.

Za to vreme ocistimo tikvicu i isecemo na kockice. Šargarepe ocistimo i izrendamo. Paradajz oljuštimo i isecemo što manje. Paprike presecemo na pola, ocistimo iznutra i isecemo na male kockice.

Kada se luk uprži dodamo svo povrce. Ostavimo da se proprži par minuta pa nalijmo tomatelo i dve šolje vode. Zacinimo po ukusu. Kuvamo dok svo povrce ne omekša i dok voda ne ispari.

Savet

