

## **Povrce (tikvice, paprika, paradajz)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **1tikvica**
- **2šargarepe**
- **2paradajza**
- **1 šoljatomatela**
- **1zelena paprika**
- **1crvena paprika**
- **1 glavicacrnog 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 oljuštimi 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 nalijrmo tomatelo i dve šolje vode. Zacinimo po ukusu. Kuvamo dok svo povrce ne omekša i dok voda ne ispari.

### **Savet**

:-)