

## ***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 nalijemo tomatelo i dve šolje vode. Zacinimo po ukusu. Kuvamo dok svo povrce ne omekša i dok voda ne ispari.

### **Savet**

