

Špagete sa povrćem i sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **200 g**sitnog sira
- **1 pakovanje**parmezana
- 1tikvica
- **1**plavi patlidžan
- 2paradajza
- **maloulja**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

Stavimo vodu da provri. Kada provri stavimo špagete da se kuvaju. Kuvamo dok ne omekšaju.

Patlidžan ocistimo i stavimo i slanu vodu na pola sata da otpusti gorcinu.

Tikvicu ocistimo i isecemo na kockice. Paradajz oljuštimo i isecemo. Stavimo iseckan luk na malo ulja da se uprži. Kada se uprži dodamo tikvicu, paradajzu i patlidžanu. Pržimo dok tikvica i patlidžan ne omekšaju. Kada omekšaju skinemo sa vatre.

Špagete ocedimo. Pomešamo ih sa povrćem, sitnim sirom i parmezanom. Sve dobro promešamo.

Savet

:-)