

## **Letnja laganica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g šampinjoni**
- **1 veca tikvica**
- **1 veci plavi patlidžan**
- **3 srednja paradajza**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašicica alevе paprike**
- **1 kašicica kariјa**
- **1 prstohvatcili papricice**
- so
- biber
- ulje
- šećer

### **Priprema**

Šampinjone iseckati na trake, a tikvicu, plavi patlidžan, paradajz i crni luk na kockice. U tiganj zagrejati ulje, staviti crni i beli luk da se prži dok ne pocne da bude staklast. Dodati iseckane šampinjone da se dinstaju (ne mora da se dodaje voda pošto šampinjoni sami ispuštaju vodu). Povremeno mešati da šampinjone ne zagore. Kada su šampinjoni postali meki, dodati tikvice, plavi patlidžan i paradajz u tiganj, pokriti sa poklopcem i ostaviti da se dinsta sve zajedno. Povremeno mešati. Kad paradajz pree u sos dodati alevu papriku, kari, cili papricicu, so i biber. Ostaviti da se ukrcka još par minuta.

## **Savet**

Jelo se može kombinovati sa testeninom (moja omiljena kombinacija), pirinom ili nekim drugim dodatkom. Šeर dodati ako se koristi kiselkast paradajz radi dobijanja specifine arome. Ako nema svežeg paradajza koristiti paradajz sos.