

Letnja laganica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šampinjoni
- **1** veka tikvica
- **1** veci plavi patlidžan
- **3** srednja paradajza
- **1 veka glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1 kašičica** aleva paprike
- **1 kašičica** karija
- **1 prstohvat** cili 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. Šeer dodati ako se koristi kiselkast paradajz radi dobijanja specifične arome. Ako nema svežeg paradajza koristiti paradajz sos.