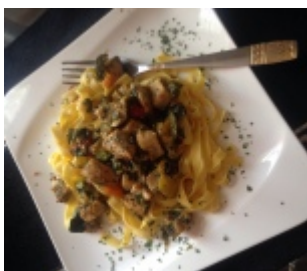


Tagliatele sa šarenim belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**crvena paprika
- **1**zelena paprika
- **1** veka tikvica
- **1**plavi patlidžan
- **1**šargarepa
- **1**svež paradajz
- **5-6**grancica brokolija
- **500 g**tagliatela
- peršun
- bosiljak
- **malos**uvi beli luk
- suvi biljni zacina
- origano
- ruzmarin

Priprema

Svo povrce sitno iseckati i izdinstati 10tak minuta na malo ulja dodajuci po malo vode, belo meso iseci na male kocke, dodati povrću i sve zajedno dinstati dok povrće ne omekša. Pred kraj ostaviti vodu da se skroz osuši i pržiti da par minuta. Da meso porumeni, skloniti sa šporeta i dodati od svih navedenih zacina po malo (ja stavljam uvek malo vise suvog biljnog zacina zato što volim slano jelo)

Veliku šerpu napuniti vodom i staviti da vri, dodati prstohvat soli i u kipucu vodu skuvati tagliatele, bitno je paziti da se ne prekuvaju. (ja uvek koristim barila tagliatele jer se uopšte ne lepe posle kuvanja, a ako pravite domace podrazumeva se da ce biti još bolje) testeninu ocediti preliti sa malo ulja i servirati sa belim mesom!

Savet

:)