

Letnji ručak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **5** cenabelog luka
- **2** tikvice, žuta i zelena
- **3** plava patlidžana
- **8-10** žutih paprika
- **5** paradajza
- **1 kašika** seckanog vlašca
- **nekoliko** grancica majcine dušice
- **1-2** ljute papricice
- **po ukusu** soli i bibera
- **2** šargarepe
- **1 kašika** šećera

Priprema

Tikvice ocistiti od semenk, iseci na kocke i posoliti. Patlidžan takođe iseci, staviti u drugi sud i takođe posoliti. Na maslinovom ulju upržiti crni luk isecen na polumesece, pa kad omekša, dodati šargarepu narezanu na kocke. Pržiti dok ne omekšaju, a onda dodati u šerpu na kocke secenu papriku. Mešati dok i one ne omekšaju, a potom staviti beli luk isecen na listice i ljute papricice. Sad ubaciti tikvice i patlidžan koje smo ocedili od tecnosti koju su pustili, sve kratko propržiti, i na kraju staviti paradajz isecen na kocke. Posoliti, pobiberiti i poprašiti jednom kašikom šećera, da "ubije" kiselost. Krckati na tihoj vatri dok se svo povrce lepo ne ukuva, a pred kraj dodati seckan vlašac i majcinu dušicu, da fino aromatizuju jelo. Poslužiti toplo.

Savet