

Varivo od bundeve



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** paprika
- **1** konzerva pasulja
- **2** dl paradajz sosa
- **500** g bundeve

Priprema

Propržiti luk na ulju, zatim dodati papriku (seckanu) i sačekati da se proprži, pa sipati bundevu (secenu na krupnije kocke) i dinstati uz dodavanje paradajz sosa. Kada bundeva postane mekana, dodati pasulj i krckati još desetak minuta. Zaciniti po ukusu.

Savet

Kada je jelo gotovo možete dodati kašiku kakaoa, jelo će imati lepšu boju i šmek :-)