

Crvena testenina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testeninu:

- **2 srednjecvekle**
- **1 glavicaljubicastog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **po ukusucilija**
- **po ukusubibera**
- **oko 4 kašikemaslinovog ulja**

I još:

- **200 gtestenine** po izboru
- **maloperšunovog lista**

Priprema

Skuhajte cveklu (otprilike 20 minuta), ogulite je i izmiksajte u blenderu. U tavi, na ulju kratko zapržite isjeckani luk i beli luk. Na to dodajte cveklu iz miksera, te posolite i dodajte cili. Kada se smesa homogenizira, u sve to umiješajte skuhanu testeninu, pobiberite, posolite po ukusu. Na kraju stavite još malo maslinovog ulja, seckani mladi luk (na krupno) ili jednostavno listove peršuna. I ako je jelo sa cveklom veoma fino je uz salatu sa cveklom ili neku po vašem izboru, može biti kao samostalno jelo ili kao prilog.

Savet