

Pasta sa vrganjima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 paprike
- 3 cenabelog luka
- 150 g suvih vrganja ili (500 g svežih)
- 3 paradajza
- 500 g belog mesa
- 200 ml pelata (sok od paradajza)
- 1 pakovanje testenine
- 100 g parmezan
- so
- biber
- bosiljak
- origano

Priprema

Meso iseckati na kocke. Propržiti na ulje. Izvaditi na tanjir.

Vrganje propržiti u isto ulje, dodati papriku isecena na štapice. Dodati paradajz iseckan i belog luka. Sve distati sa pola šoljice vode.

Dodati pelata i još jednu šoljice vode. Sve distati dok ne omekne. Na kraju dodati parmezana, biber, so, suvi biljni zacin, origano, bosiljak i malo šecera. U to sipati kuvanu testeninu.

Prijatno.

Savet

Sprema se u veliki tiganj. Da bi se bolje izmešalo.