

Testenina sa sosom od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** talijanela
- **3 kašike** ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** paprike
- **3 dl** paradajz pirea
- **1** veci patlidžan
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** suvi biljni začini

Priprema

Luk i šargarepu iseci na kockice. U šerpu sipati ulje pa dodati šargarepu i luk dinstati 5 minuta potom dodati papriku i patlidžan iseckano na kockice. Dinstati 5 minuta pa dodati paradajz pelat začiniti po ukusu solju, biberom i suvim biljnim začinom. Na laganoj temperaturi kuvati oko pola sata po potrebi dolivati vodu. Testeninu skuvati po uputstvu. Kuvanu testeninu procediti i dodati sosu dobro sve izmešati.

Savet

Brzo posno jelo.