

uvec sa testeninom

Sastojci

Potrebno je:

- 1 plavi patlidžan
- 1 tikvica
- 2 paprike
- 2 glavice crnog luka
- 50 g slanine
- biber
- so
- peršun
- 3 kašike maslinovog ulja
- 300 g makarona
- 1/2 šolje kuvanog paradajza
- 40 g rendanog parmezana

Priprema

Iseci na kockice patlidžan, papriku, tikvicu i crni luk. Takoe i slaninu iseci na kockice. Povrce i slaninu staviti u pleh, posoliti, pobiberiti, posuti peršunom, pa sve preliti maslinovim uljem.

Staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni i peci oko 15 minuta.

Za to vreme skuvati makarone i ocediti ih.

Izvaditi povrce iz rerne i sipati u ciniju, dodati makarone i kuvani pardajz, promešati, pa posuti parmezanom.