

## *Spirale sa povrćem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** makarona
- **1** struk praziluka
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** manjatikvica
- **100 g** šunke
- **200 ml** Moja kravica kuhinjica pavlaka
- **za kuvanje**
- **100 ml** kecapa
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Iseckati praziluk i crni luk, pa pržiti na ulju. Dodati začine i narendanu tikvicu i šargarepu. Šunku iseckati na kockice, pa dodati i pržiti još par minuta. Pred kraj dodati pavlaku i kecap, promešati i kuvati 2-3 minuta. Skuvati makarone i ocediti, pa preliteri pripremljenim sosom.

### **Savet**