Integralna testenina sa sosom od mladog luka, tikvica i šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**integralne testenine
- **2-3 struka**mladog luka
- **2 manje**tikvice
- **200 g**šampinjona
- **1 dl**belog vina
- **2 dl**neutralne pavlake
- **1 kašika**gustina
- **2-3 kašike**maslinovog ulja
- soli i bibera po potrebi
- **2 cena**belog luka
- **malo**svežeg lista peršuna

Priprema

Skuvajte testeninu u malo slane vode kojoj ste dodali kasiku ulja.

Na maslinovom ulju kratko proprzite sitno seckani mladi luk.

Dodajte tikvice iseckane na kockice i zajedno dinstajte oko 3-4 minuta uz dolivanje malo vode.

Sampinjone isecite na cetvrtine, dodajte i njih i nalijte vino.

Potom uspite pavlaku i pazljivo umesajte gustin. Dodajte zacine i sklonite sa vatre. Na testeninu stavite kasiku toplog maslinovog ulja, malo protresite pa dodajte sos. Beli luk i persunov list iseckajte i stavite preko sosa.

Savet