Prolecni tortelini



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**tortelina po izboru
- **2** paradajza
- **3**paprike šilje
- **100 ml**paradajz sosa
- **2 kašike** pavlake
- **malo** parmezana
- **100 g**kukuruza iz konzerve

Priprema

Oljuštiti paradajz, pa ga iseckati na kockice, papriki oprati i iseckati takoe. Na malo ulja propržiti papriku, kad omekša dadati paradajz i krckati. Nakon 3-4 minuta dodati paradajz sos i šecerac i kuvati na laganoj vatri oko 5 minuta.

Skuvati torteline u vreloj vodi. Proceditи ih i dodati povrce. Servirati sa parmezanom i kašikom pavlake.

Savet

Prijatno :-)