

Posna kukuruzna testenina



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kukuruznih makarona
- **200 g** šampinjona
- **2** tikvice
- **2 dl** paradajz sosa
- **200 g** kukuruza šecerca

Priprema

Šampinjone iseckati, posoliti i izdinstati na vodi 5 minuta, zatim dodati sitno seckane tikvice i nastaviti sa dinstanjem još 1-tak minuta. Na kraju doliti sok i kreckati još nekih 5 minuta, po potrebi posoliti i dodati malo origana.

Za to vreme kuvati makarone u slanoj kipućoj vodi 10 minuta. Potom ih isprati hladnom vodom i ocediti. Sipati makarone, pa preliteri sosom, odozgo posuti kukuruz šecerac iz konzerve.

Savet

Malo drugačiji obrok za one koji poste na vodi