

Špagete sa povrćem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1plavi patlidžan
- 1tikvica
- 1paradajz
- 1 **glavica**crnog luka
- 2zelene paprike
- 50 g kecapa
- 1 **kašicica** origana
- **po želji** soli
- 1/2 kesešpageta

Priprema

Prvo plavi patlidžan iseckati i posoliti da odstoji 30 minuta (da izađe gorčina), onda na malo vode propržiti crni luk, dodati iseckanu papriku, patlidžan, tikvicu. U to dodati 5 čaša vode i dinstati 15-tak minuta.

Oljuštiti paradajz i iseckati ga i ubaciti u smesu i nastaviti sa dinstanjem. Nakon 5 minuta dodati kecap i dinstati još 15 minuta. Dodati origano. Dinstati do željene gustine.

U vodi, ulju i soli skuvati špagete. Kada, su gotove prelići ih smesom od patlidžana.

Savet

Specifinog ukusa, može se dodati još keapa, pavlaka, sve po ukusu. Prijatno!