

Šagete sa patlidžanom i socivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g špageta**
- **2 srednja patlidžana**
- **2 konzerve paradajz pelata**
- **200 g sociva**
- **4 cenabelog luka**
- **1 kašica casušenog origana**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu biberna**
- **šakalistova svežeg bosiljka**
- **oko 100 ml maslinovog ulja**

Priprema

Socivo kuvati u slanoj vodi oko 15 minuta, procediti i ostaviti na stranu.

Patlidžan izrezati na trakice i peci ga dok ne porumeni u nekoliko tura na dobro zagrejanom teflonskom tiganju sa maslinovim uljem i sušenom origanom.

Kada smo izpržili patlidžan u tiganj doliti još maslinovog ulja i na tihoj vatri propeci izgnjeceni beli luk.

Kada je luk omekšao dodati patlidžane, socivo i paradajz pelat, zaciniti i ostaviti da se lagano kuva oko 20 minuta. Dodati listove svežeg bosiljka i još kratko kuvati.

Špagete skuvati al dente i pomešati ih sa sosom. Servirati uz dodatak svežeg bosiljka i ekstra devicanskog maslinovog ulja.

Savet

Patlidžan jako voli ulje, voditi rauna da jelo ne bi bilo previše masno.