

Preliv za makarone od povrca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1tikvica**
- **1plavi patlidž an**
- **2 dlsoka od paradajza**
- **1/2 glavice crnog luka**
- **maloperšuna**
- **maloulja**
- **malosoli i bibera**

I još:

- **1 kesamakarona**
- **1/2 kesice parmezana**

Priprema

Izrendati luk i staviti da se proprži na malo ulja.

Tikvicu i patlidžan ocistiti i iseckati na kockice.

Kada se luk uprži dodati povrce. I pržiti nekih 5 minuta.

Posle 5 minuta dodati sok od paradajza i zaciniti.

Kuvati nekih 30 minuta, dok povrce skroz ne omekša.

Kada omekša skloniti sa vatre. Obariti makarone (prema uputstvu sa kese) i ocediti. Pomešati makarone sa sosom i posuti parmezanom.

Savet

:-)