

Prolečna corbica (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** šargarepe
- **1/2** glavice karfiola
- **1/2** glavice glavice brokolija
- **1** tikvica
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **100 ml** paradajz pirea
- **50 g** makarona
- ulje
- bosiljak
- peršun
- **1 kašika** suvog zacina
- so
- biber

Priprema

U dubljoj šerpi na umereno zagrejanom ulju, dinstati šargarepu i crni luk, koje smo prethodno oprali i iseckali na kockice.

Dodati beli luk i uz malo dodavanje vode dinstati 10-ak minuta. Posoliti, dodati paradajz pire. Naliti 1 l mlake vode.

Kad ovo prokuva ostaviti 15 minuta na vatri i dati tikvice secene na kockice, karfiol očišćen i odvojen u cvetice

i na pola presečen brokoli.

Naposletku dodati testeninu u obliku školjkica.

Kuvati 7-8 minuta. Zaciniti po ukusu - dodati suvi bosiljak i peršun.

Savet