

Makarone sa tikvicama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za sos:

- **1** veka tikvica
- **1** oljušten paradajz
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1/2 glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1** paprika
- so
- **malobibera**

I još:

- **300 g** makarona

Priprema

Tikvicu oljuštiti pa izdubiti tako da mekani deo bude odvojen od tvrdog. Onda tvrdi deo iseci na trake. Papriku ocistiti od semenki i iseci na trake. Zatim zagrejati ulje i pržiti isecenu papriku i tvrdi deo tikvica, oko 7 minuta.

Zatim u tom ulju upržiti iseckan crni i beli luk, pa dodati u luk meki deo tikvice, isecen na kockice i oljušten paradajz sitno iseckan. Pržiti dok tikvica ne omekša a onda dodati prvi deo koji se pržio i umešati sa kiselom pavlakom, posoliti i pobiberiti. Kratko držati na vatri dok se svi sastojci ne sjedine pa skloniti.

Makarone skuvati po uputstvu sa kese i kada budu kuvane, ocediti i pomešati ih sa pripremljenim sosom.

Savet

Jelo je lagano i odlino za vrele letnje dane. Svi koji su ljubitelji tikvica bie oduševljeni. Prijatno!