

Lagani letnji rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka ili 2 manje** zelene tikvice
- **3 glavice** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1** šargarepa
- **4** žute paprike
- **po ukusu** soli i bibera
- **nekoliko grancica** majcine dušice

Prilog:

- **800 g** krompira za pire

Priprema

Ugrejati maslinovo ulje i na njemu prvo ispržiti na kockice seckan crni luk, pa kad omekša, ubaciti beli luk, cim zamiriše, dodati šargarepu narezanu na kolutice, a potom paprike. Kad povrce napola omekša, dodati zelenu tikvicu nasecenu na polumesece i pržiti dok i one ne budu gotove. Zaciniti po ukusu, ostaviti na vatri još nekoliko minuta, a onda ubaciti sveže listice majcine dušice. Na tanjir staviti nekoliko kašika krompir pirea, pa preko tikvice. Poslužiti toplo.

Savet

Brz ruki na ovu vruinu...