

# **Letnji rucak**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 glavice** crnog luka
- **5 cenab** log luka
- **2tikvice**, žuta i zelena
- **3plava** patlidžana
- **8-10žutih** paprika
- **5paradajza**
- **1 kašik** aseckanog vlašca
- **nekoliko** grancica majcine dušice
- **1-2ljute** papricice
- **po ukusu** soli i bibera
- **2šargarepe**
- **1 kašika** šecera

## **Priprema**

Tikvice ocistiti od semenk, iseci na kocke i posoliti. Patlidžan takoe iseci, staviti u drugi sud i takoe posoliti. Na maslinovom ulju upržiti crni luk isecen na polumesece, pa kad omekša, dodati šargarepu narezanu na kocke. Pržiti dok ne omekšaju, a onda dodati u šerpu na kocke secenu papriku. Mešati dok i one ne omekšaju, a potom staviti beli luk isecen na listice i ljute papricice. Sad ubaciti tikvice i patlidžan koje smo ocedili od tecnosti koju su pustili, sve kratko propržiti, i na kraju staviti paradajz isecen na kocke. Posoliti, pobiberiti i poprašiti jednom kašikom šecera, da "ubije" kiselost. Krckati na tihoj vatri dok se svo povrce lepo ne ukuva, a pred kraj dodati seckan vlašac i majcincu dušicu, da fino aromatizuju jelo. Poslužiti toplo.

**Savet**