

## *Pasta sa povrćem i dagnjama*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**špageta no 5
- **3 kašik**emaslinovog ulja
- **2**mlada luka
- **1**paradajz
- **1**paprika
- **10**šampinjona
- **500 g**dagnji
- **2** cenabelog luka
- suvi biljni zacin
- biber

### **Priprema**

Staviti pastu da se kuva.

Na maslinovom ulju propržiti luk sitno seckan, papriku, pa posle 5 minuta dodati isecene šampinjone. Pripržiti da šampinjoni dobiju lepu boju. Zatim dodati isecen paradajz na kocke i dobro oprane dagnje. Poklopiti šerpu i dinstati 15 minuta. Ja sam na svakih 5 minuta protresla malo šerpu.

Zaciniti po želji i dodati beli luk i kutlacu vode iz paste. Posle 5 minuta iskljuciti ringlu.

Pastu procediti skroz od vode pa je dodati u šerpu sa sosom i školjkama. Sve nežno promešati i služiti vruce uz čašu belog vina.

## **Savet**

Školjke koje se ne otvore nemojte otvarati i jesti. One verovatno nisu bile sveže i ne valjaju.