Pasta sa povrcem i dagnjama

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**špageta no 5
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **2**mlada luka
- **1**paradajz
- **1**paprika
- **10**šampinjona
- **500 g**dagnji
- **2 cena**belog 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 cašu belog vina.

Savet

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