

Pasta primavera (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2šargarepe
- 1tikvica
- 1plavi patlidžan
- 1žuta paprika
- 1crveni luk
- 200 gceri paradajza
- 150 mlparadajz sosa
- 400 gpaste (farfalle)
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- malobosiljka
- 4 kašikemaslinovog ulja

Priprema

Skuvajte pastu. Za to vreme na maslinovom ulju propržite crveni luk isecen na delje, šargarepu isecenu na kolutove i papriku isecenu na trake. Zatim dodajte tikvicu i patlidžan isecenu na kockice. Dodajte paradajz sos i sve zacine i pržite još desetak minuta na tihoj vatri. Dodajte proceenu pastu i ceri paradajz isecen na polovine i lagano promešajte. Prijatno!!!

Savet