Testenina sa spanacem i brokolijem



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 šaka**spanaca
- **1/2 malog cveta**brokolija
- **1 kašika** ulja
- **po okusu**soli
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu** bibera
- **125 g**testenine

Priprema

Sipati ulje u tiganj i dodati sitno seckan crni i beli luk, dinstati dok luk ne postane staklast. Dodati spanac sitno naseckan, dinstati dok spanac ne bude gotov. Brokoli skuvati u slanoj vodi. Bareni brokoli dodati u tiganj, dodati so, biber, suvi bilji zacin, još 2,3 minuta krckati, pa dodati skuvanu testeninu. Testenimu skuvati po uputstvu sa kese.

Savet

Brza i ukusna testenina, ovo je posna varijanta, a može da se doda malo parmezana na kraju.