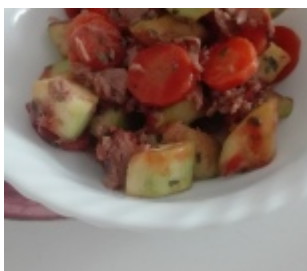


Lagano jelo od tikvica i tunjevine



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica srednje velicine
- 1 veća šargarepa
- 1 **konzerva** tunjevine u komadu

Zacini:

- **malosoli**
- biber
- vlašac
- suvi celer
- peršun

Prelivi:

- **malosoja** sosa
- paradajz sos/kecap

Priprema

Šargarepu ocistiti, iseci na kolutove i na vrlo malo ulja propržiti desetak minuta na umerenoj temperaturi. Tikvicu iseci na šire kolutove, pa njih na četvrtine i dodati ih šargarepi. Tada staviti zacine - so, biber, vlašac, suvi celer, peršun... Tunjevinu ocediti malo, pa i nju dodati u ostale sastojke i promešati da se sve lepo poveže uljem tunjevine. Preliti soja sosom, sokom od paradajza ili kecapom. Koristila sam kecap, jer sam to imala u

frižideru ;) Skloniti sa temperature, poklopiti i ostaviti pet minuta da sve pusti svoje ukuse i dodatno omekša. Kada otvorite tiganj, pomirišite i mmmmm... uživajte. Prijatno!

Savet

Šargarepu isei na tanje kolutove da se ne bi duže pržila.