Testenina sa sosom od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**talijatela
- **3 kašike**ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **2**paprike
- **3 dl**paradajz pirea
- **1 veci**patlidžan
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**bibera
- **po potrebi**suvi biljni zacin

Priprema

Luk i šargarepu iseci na kockice. U šerpu sipati ulje pa dodati šargarepu i luk dinstati 5 minuta potom dodati papriku i patlidžan iseckano na kockice. Dinstati 5 minuta pa dodati paradajz pelat zaciniti po ukusu solju, biberom i suvim biljnim zacinom. Na laganoj temperaturi kuvati oko pola sata po potrebi dolivati vodu. Testeninu skuvati po upustvu. Kuvanu testeninu proceditи i dodati sosu dobro sve izmešati.

Savet

Brzo posno jelo.