Preliv za testeninu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **2** šargarepe
- **450 g**paradajza
- **1/2 kašike** meda
- **po potrebi** biber
- **po potrebi**so
- **1 dl**pileceg bujona

Za posipanje:

- **100 g**rendanog sira

Još je potrebno:

- **500 g**testenine po želji

Priprema

Pripremiti sastojke. Šargarepu narendati na sitno rende, crni luk iseci na kockice, a paradajz oljuštiti i iseci na krupnije komade.

Na maslinovom ulju dinstati luk, kada omekša dodati šargarepu i pileci bujon, krckati 5 minuta, pa dodati paradajz, zaciniti medom, posoliti i pobiberiti. Dinstati oko 15 minuta dok se paradajz ne skuva. Gotovo jelo ispasirati.

Sos služiti topao, preko prethodno obarene testenine, pa posuti rendanim sirom. Prijatno.

Savet

Brzo i jednostavno. Prijatno :)