Vegi krem špagete



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**špageta
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **po ukusu**soli
- **2**paprike sveže
- **1**paradajz
- **1 kašika**putera
- **100 g**žita skuvanog

Priprema

U poseti mi je bila drugarica koja je vegetarijanac. I spremila sam špagete sa žitom, bogat kremasti ukus. Obarite špagete u slanoj vodi al dente. Da ne budu skroz kuvane. U dubljem tiganju na puteru propržite sitno seckani crni luk, papriku, paradajz. Na kraju dodajte sitno seckani beli luk. Sve sjedinite pa dodajte pavlaku. Na kraju dodajte pšenicu koju ste predhodno skuvali. Kada sve sjedinite dodajte skuvane špagete. Vratite na ringlu pa uz mešanje kuvajte 3 minuta. Dodajte po ukusu soli. Izuzetno i hranjivo! Pa prijatno...

Savet