Taljatele sa puterom od lešnika

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**taljatela sa kurkumom
- **2 srednje**šargarepe
- **1 manji**crni luk
- **1 cen** belog luka
- **1 šoljica**kukuruza šecerca
- **1 šoljica**zelene boranije
- **2 pune kašicice**putera od lešnika
- **1 kašicica**mlevenog djumbira
- **1/2**limuna
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog peršuna

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckajte, izrendajte šargarepe i stavite sve zajedno da se prži. Nakon par minuta dodajte kukuruz i boraniju. Smanjite vatru i ostavite da se povrce lepo uprži, možete dodati i malo vode da ne bi zagorelo. Stavite biber, so, djumbir, sok i koru od limuna. Pred kraj prženja dodajte puter od lešnika sa etericnim uljima. Taljate skuvajte, pa ih dodajte sosu i malo vode u kojoj su se taljatele kuvale. Dobro promešajte, ostavite još 2-3 minuta da se sve zajedno prži. Gotovo jelo pospite suvim peršunom.

Savet