

Makarone (ili špagete) sa povrćem u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarone ili špagete
- **300 g (3 srednje glavice)** crnog luka
- **200 g** pecurke šampinjoni
- **200 g** paradajza
- **200 g** paprika sveža
- **1** srednja tikvica
- **500 ml** pasiranog paradajza

Priprema

Makarone ili špagete stavite da se kuvaju u posoljenoj vodi dok ne postanu mekane. Dok se špagete kuvaju sve sastojke iseckajte i dodajte jedano po jedno.

Prvo dodajte malo ulja u tiganj, zatim prodinstajte crni luk dok ne postane mekan oko 5-10 minuta. Nakon toga dodajte paradajz i pržite još desetak minuta.

Kada ste luk i paradajz propržili dodajte pecurke i papriku i pržite još 15-20 minuta. Nakon toga posolite, pobiberite i dodajte začine po ukusu, nalite 500 ml pasiranog paradajza i krckajte narednih 5-10 minuta dok ne provri.

Kada je paradajz provreo dodajte makarone koje ste prethodno skuvali i ocedili krckajte narednih pet minuta uz neprestano mešanje.

Savet

Servirajte u dublji tanjir, sa granicama svežeg peršuna ili listovima svežeg bosiljka. Ja uz ovo jelo volim da jedem sir, pa kao prilog možete dodati feta ili bilo koji beli sir po želji. Preporučeni zaini: Bosiljak, Vegeta, Biber.