

Cavatappi posna testenina sa povrćem i zacинима



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** šargarepe
- **250 g** seckanog paradajza iz flaše
- **1 glavica** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **1 kašika** aleve paprike
- **1** ljuta paprika
- **1 kašičica** bibera
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** origana
- **1/2 kašičica** majcine dušice
- **po potrebi** ulje koštica groža
- **300 g** spiralne testenine

Priprema

Prvo u šerpu stavite ulje koštice groža da prekrije dno, pa glavicu crnog luka koju ste sitno iseckali. Dodati beli luk isto sitno seckan. Potrebno je malo propržiti luk svega dva tri minuta. Naliti vodom oko pola litra. Kada provri voda dodati šargarepu koju ste iseckali na kolutove. Kuvati dok se šargarepa ne skuva. Nemojte dodavati vodu jer voda u principu treba da uvari maltene skroz. Na 5 minuta pred kraj dodati zacinsku papriku, ljutu papriku, biber, origano i majčinu dušicu. Ja sam koristila džem od ljutih papricica, a vi možete svežu ljutu papriku. Na kraju dodajte paradajz iz konzerve ili onaj iz flaše komadi. Bitno je da bude paradajz sa sokom mekan. Sve izmešajte. Ako slučajno bude dosta tecnosti ne brinite. Samo skuvajte testeninu malo tvrde i upice tecnost. Kada skuvate testeninu trebalo bi da bude al dente. Pomešajte sa filom od šargarepe i paradajza i ostavite na sobnoj temperaturi 10 minuta poklopljeno. Servira se toplo.

Savet

U susret Velikom Vaskršnjem postu jedno jako lepo jelo koje je lako spremiti. Ono što je plus može se spremiti i bez ulja za post na vodi. Za razliku od mnogih jela sa testeninom ovde ne ide bosiljak samo origano. Ja iskreno volim da stavim i malo karija. Daje šmek jelu. Ako vam je mnogo zainske paprike možete smanjiti. Ja stavljam onako ravnu kašiku i sasvim mi je dovoljno. Što se tie ljutog tu je da bi malo neutralisali slatkou šargarepe i paradajza. Daje baš lep ukus. Pa prijatno prijatelji moji.