Ravioli primavera

Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 manja tikvica
- 1 paradajz
- 1 paprika
- 150 g šampinjona
- 2 cena belog luka
- 1 kašicica bosiljka
- 1 kašicica ruzmarina
- so
- maslinovo ulje
- 100 g kisele pavlake
- pakovanje raviola sa mesom

Priprema

Crni luk iseckati sitno, šargarepu i papriku na trake, paradajz na kockice, pecurke na listice, beli luk iseckati sitno, a tikvicu na kocke. Raviole skuvati u slanoj kipucoj vodi sa kašicicom ulja.

Na ulju uprziti crni i beli luk, dodati šargarepu i tikvice. Posoliti i promešati. Dodati šampinjone, papriku i paradajz. Zaciniti ruzmarinom i bosiljkom. Dinstati oko deset minuta. Pred kraj dinstanja dodati kiselu pavlaku jos malo promesati pa skloniti sa vatre.

Sosom preliti oceene raviole.