Mešano povrce sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1struk**praziluka
- **2**šargarepe
- **2**mlade male tikvice
- **po 1**crvena, žuta i zelena babura
- **1 cašа**gustog paradajz soka
- peršun
- **2**konzerve tunjevine
- biljni zacin

Priprema

Svo povrce prethodno iseci na "žilijen" (uske uzdužne trake) pa u voku ili vecem tiganju na ulju dinstati sledecim redom: šargarepa, praziluk, tikvice, biljni zacin, paprike i na kraju zaliti paradajzom.

Dok se krcka voditi racuna da se povrce ne raskuva vec da bude "al dente".

Odmaci sud sa vatre i umešati peršun i tunjevinu ocedjenu od ulja. Služiti uz testeninu. Po želji posuti parmezanom i ukrasiti maslinkom.

Savet