Pasta sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je::

- **1 veci**patlidžana
- **2**paprike
- **2**paradajza
- **1 glavica**luka
- **1 cen**bijelog luka
- **zacini**so, biber, mješavina zacina
- **kuhana**tjestenina
- **i još:**feta sir, peršun

Priprema

Na ulju propržiti luk i na kockice isjecen patlidžan (koji smo prethodno potopili u posoljenu vodu, nekih 5-6 minuta). Dodati i sitno sjeckan bijeli luk. U drugoj tavi propržiti sitno sjeckane paprike, pa dodati oljušten, sitno sjeckan paradajz. Kratko krckati, pa dodati patlidžanu. Zaciniti po ukusu. Dodati kuhanu tjesteninu, pa još kratko pirjati, da se ukusi prožmu.

Poslužiti sa feta sirom i peršunom (može i bez).

Savet