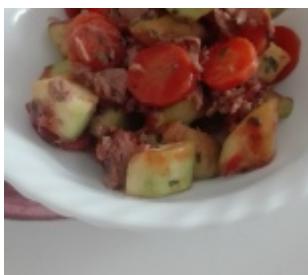


Lagano jelo od tikvica i tunjevine



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1tikvica srednje velicine**
- **1veca šargarepa**
- **1 konzervatunjevine u komadu**

Zacini:

- **malosoli**
- **biber**
- **vlašac**
- **suvi celer**
- **peršun**

Prelivi:

- **malosoja sosa**
- **paradajz sos/kecap**

Priprema

Šargarepu ocistiti, iseci na kolutove i na vrlo malo ulja propržiti desetak minuta na umerenoj temperaturi. Tikvicu iseci na šire kolutove, pa njih na cetvrtime i dodati ih šargarepi. Tada staviti zacine - so, biber, vlašac, suvi celer, peršun... Tunjevinu ocediti malo, pa i nju dodati u ostale sastojke i promešati da se sve lepo poveže uljem tunjevine. Preliti soja sosom, sokom od paradajza ili kecapom. Koristila sam kecap, jer sam to imala u

frižideru ;) Skloniti sa temperature, poklopiti i ostaviti pet minuta da sve pusti svoje ukuse i dodatno omekša. Kada otvorite tiganj, pomirišite i mmmmm... uživajte. Prijatno!

Savet

Šargarepu isei na tanje kolutove da se ne bi duže pržila.