

Prolecni ragu

Prolecno sarenilo boja

1 Na ulju proprziti luk i papriku oko 5min pazeci da ne porumeni. Dodati: beli luk, tikvice, plavi paradajz i hidrirane sojine komadice. Izmesati, poklopiti i dinstati 20-25min, dok svo povrce omeksa. Dodati crveni paradajz i kuvati otklopljeno jos 5min dok i paradajz bude gotov. Zaciniti po ukusu i posuti seckanim persunom.

Napomena:

Po volji svako moze u svoj tanjir dodati jos malo limunovog soka ili bibera. Sluziti toplo.

Sastojci:

soje u komadicima 100gr
seckanog crnog luka 2 glavice
iseckane crvene paprike 450 g
maslinovog ulja 2 kasike
ispasiranog belog luka 3 cesnja
tikvica seckanih na kocke 450 g
plavog patlidzana u
kockicama 450 g
crvenog paradajza 750 g
zacina malo