

Dinstane tikvice i šampinjoni

Za 3 osobe

3 srednje tikvice (ne talijanske nego turske) razlika ;Turske su svijetlije i mesnatije nego talijanske, koje su vodenije

300 g Luka

250 Šampinjona

1/2 TL Timijana (Majčina dušica) - mljeveni

1/2 TL Origano - mljeveni

1/2 TL Ružmarina - mljeveni

1 TL Koncentrata za juhu od mesa može i kocka

1 TL mljevene slatke paprike

1/2 TL bjelog papra

1 EL Vegete

400 g pasiranih rajčica (cjele samo zdrobiti) i procjedit

2-3 šesnja češnjaka



1,5 dl Maslinovgo ulja
50 g maslaca

Luk narezati na kolutiće i prepržiti do zlatne boje na maslinovom ulju i maslacu, dodati sitno narezani češnjak, prodinstati tek da zamiriši **sl.1**
Dodajte šampinjone narezane na kockice **sl.2** kao i tikvice zgnječeni paradajz, te začine i koncentrat od juhe **sl.3**



Sušene začine možete sami zdrobiti bit će još aromatičniji. Pošto ste ih usitnili prosijte ih da bi odstranili drvenaste djelove.



Sve skupa dinstajte jedno 20 -25 min. Ko voli malo al dente može i kraće.



Dobar tek

tom971© www.moja-kuhinja.com®