

Dinstane tikvice i šampinjoni u woku V.2 10.08.2014



- 300 g **tikvica**
- 100 g luka
- 150 [smeđih šampinjona](#)
- 2-3 režnja [češnjaka](#)
- 400 g pelata ili šalše od rajčica

- 1/2 MŽ [timijana](#)
- 1/2 MŽ mljeveni [origano](#)
- 1/2 MŽ mljevenog [ružmarina](#)
- 1 MŽ mljevene slatke paprike
- 1/2 MŽ bijelog [papara](#)
- 0.5 DL [maslinovog ulja](#)
- 30 g maslaca
- gruba morska sol
- secer po potrebi



WWW.KUHINJA.COM



Pripremimo **povće za dinstanje u woku**.

Luk narežimo na tanke kolutiće, **tikvice** narežimo na 3-4 mm debele kolutiće (birajte tanje i duže tikvice ili deblje još jednom prepolvite, odnosno rasčetvorite). **Šampinjone** (smeđi su aromatičniji, ali može i bijeli) prepolvite ili raščetvorite, a češnjak nasjeckajte što sitnije.

Pelat (oguljene cijele rajčice) samo izdrobite rukama. **Paradajz u šalši** je obično već prave veličine.

Ako radite sa suhim začinima samo ih malo pobrobite, radite li sa svježim nasjeckajte ih.

Na mješavini maslinovog ulja i maslaca prepržite luk da požuti.

Prvo dodajte **tikvice** i češnjak.

Prodinstajte samo da češnjak zamiriši, 2-3 min.

Dodajte **šampinjone** i sve začine, osim soli. **Prodinstajte tikvice i šampinjone** 3-4 minute, samo da **tikvice** puste vode.

Zalijte sa **šalšom od paradajza** i posolite.

Tikvice sa šampinjonima prodinstajte samo toliko da ih sok iz šalše poveže.

Ako vam se čini da je pre kiselo, pošećerite ili dodajte malo meda.

Dinstane tikvice sa šampinjonima iz woka poslužite mlake, uz rižu kao samostalno jelo ili kao prilog uz [roštilj](#).



www.moja-kuhinja.com