
Rezanci s patlidanima

Autor: Sabina



Rezanci s patlidanima

Sastojci

žlica maslinova ulja
1-2 svježe crvena feferona krupno nasjeckana
4 režnja češnjaka krupno nasjeckana
100 g nasjeckanog luka
crvena paprika
600 g mladih patlidana prepolovljenih po dužini
2 žlice limunova soka
3 žlice tamnog sojina umaka
300 ml povrtnog temeljca
2 žličice pirea od rajčice
sol
400 g rezanaca
3 žlice nasjeckanog svježeg peršina

Način pripreme

U velikoj dubokoj tavi zagrijte ulje na jakoj vatri, dodajte feferone, češnjak, luk i papriku pa pržite miješajući tri-četiri minute dok luk ne počne žutjeti.

Dodajte patlidane i pržite oko četiri minute često miješajući.

Primiješajte limunov sok, sojin umak, temeljac, pire od rajčice i sol prema ukusu.

Zakuhajte, potom smanjite vatru i lagano kuhajte 20 minuta.

Pojačajte vatru i kuhajte još četiri minute dok većina tekućine ne ispari.



Rezanci s patlidanima

<http://gastroistra.com>

U međuvremenu zakuhajte lonac vode i kuhajte tjesteninu prema uputama na omotu.

Ocijedite tjesteninu i podijelite u četiri duboka tanjura.

U umak primiješajte peršin, a potom prelijte tjesteninu i ukasite nasjeckanim peršinom.

Ostale napomene

Tjesteninu odaberite po vlastitom izboru.

Vrijeme pripreme	45 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	5 osoba	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Da	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	