

Polnovredne testenine z brezmesnim prelivom

30 dag polnovrednih testenin
10 dag sojinega drobljenca
1 čebula
2 stroka česna
20 dag jajčevca
20 dag bučk
15 dag paradižnika (lahko pelati ali ½ dl pasate)
1/2 rdeče paprike (cca 10 dag)
2 žlici paradižnikove mezge
1 feferon (po želji)
2 žlici olja
sol, poper
mešanica mediteranskih začimb
peteršilj
1 dl vrele zelenjavne juhe ali vode



Sojin drobljenec namočite v vrelo juho ali vodo (držite se navodila na vrečki). Na olju 5 minut dušite sesekljano čebulo, česen in na kocke narezano zelenjavo. Dodajte odcejen drobljenec, začimbe in paradižnikovo mezgo. Po potrebi prilijte par žlic juhe ali vode ter omako skuhajte do konca.

Skuhajte testenine, da ostanejo še nekoliko trde, odcedite in pomešajte z omako. Potresite s sesekljanim peteršiljem in postrezite s solato.

Namig: sojin drobljenec najdete na policah naših trgovin. Lahko ga dodajate vsem jedem z mletim mesom.