

## Testenine z zelenjavno omako

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

### Sestavine (za 4 osebe)

2 korenčka
1 por
2 papriki
2 pločevinki (po 400 g) paradižnika (pelatov)
4 stroki česna
1 žlica sladkorja
1 žlica balzamičnega kisa
300 g testenin (školjke)
sol, poper
sveže nariban parmezan
po želji rukola za posip



### Priprava:

1. Vso zelenjavo operemo, očistimo in nasekljamo. V večji oplasteni kozici segrejemo olje in na njem nežno 20 minut pražimo čebulo, zeleno, korenček in por, da se vse zmešča. Dodamo česen in papriko in dušimo še 10 minut. V kozico dodamo še pelate, sladkor in kis. Kuhljamo najmanj 20 minut; dlje bomo kuhljali, bolje bo.
2. Testenine skuhamo po navodilih na zavitku, da so *al dente*. Medtem s paličnim mešalnikom omako pretlačimo, solimo in popramo ter damo nazaj na toplo. Kuhane testenine odcedimo in jih zmešamo z omako. Jed posujemo s parmezanom, po želji še z rukolo, in postrežemo.