

Nadevana zelenjava z omako **Natureta Bolognese**

Bi si radi pričarali okusen obrok, pa več ne veste, kaj bi skuhal? Z omakami Natureta in nekaj domišljije je to mala malica. Čisto zares! Tu imate namig:

Malancan, bučko in dva paradižnika operite, prerežite na pol in jim s čajno žličko odstranite sredico. Skupaj z eno svežo papriko jo nasekljajte na kockice in prepražite na malo maščobe. Solite in poprajte po okusu ter dodajte žličko moke in nasekljan strok česna. Medtem ko se zelenjava praži, prižgite pečico na 180°C.

Ko česen zadiši, prelijte zelenjavo z omako **Natureta Bolognese** in kuhajte še kakšno minuto ali dve. S pripravljeno omako nato nadevajte izdolbeno zele-

njavo, pokrijte z rezinami mozzarelle in pecite v pečici približno 20 minut oziroma dokler ni mozzarella zlatorumeno zapečena.

Medtem, ko se zelenjava peče, pripravite krožnike za serviranje. Operite motovilec in ga razporedite po eni polovici krožnika. Po drugi strani v obliki kroga razmažite dve žlici hladne omake **Natureta za pizzo** in iz sredine proti zunanosti nanjo s kisló smetano narišite spiralo. Nato z zobotrebcom ali s konico noža od znotraj navzven vlecite črte, da dobite vzorec pajkove mreže. Na motovilec položite še pečeno nadevano zelenjavo in postrezite jed.

In še en namig: če ne jeste mesa, lahko namesto omake Bolognese uporabite tudi Natureta zelenjavno omako. Motovilec lahko zamenjate tudi z rukolo, poleg jedi pa se odlično poda tudi pečen krompirček. Če pa bi radi omako

natureta[®]
Barviti okusi narave

uporabili še na kak drug način, pustite domišljiji prosto pot. Omake Natureta se namreč odlično podajo tako k testeninam kot k rižu, polenti, mesu in zelenjavnim jedem, odlikujejo pa jih izbrane sestavine in bogati okusi. Več receptov in namigov najdete tudi na spletni strani **www.natureta.si**.

Pa dober tek!

Omake Natureta ne vsebujejo umetnih barvil ali konzervansov.

