

Spageti sa tikvicama

Pravo lagano letnje jelo, brzo se priprema, ukusno i zasitno



1 Spagete skuvati u posoljenoj vodi prema uputstvu na vrecici.

2

3

4 Tikvice iseci na kockice i proprziti u tiganju na malo ulja. Dodati so, biber, i sitno seckan beli luk. Dinstati dok tikvice ne omeksaju (oko 7-8 min.).

5

6

7 Dodati pavlaku za kuvanje, malo pustiti da se ukusi prozmu i na samom kraju dodati rendani trapist, bosiljak i sitno seckani persun.

8

9

Sastojci:

tikvice 2 srednje
spageta 250 g
pavlake za kuvanje 250 ml
trapista 100 g
svezeg persuna pola veze
belog luka 2 cena
bosiljka malo
soli, bibera po ukusu
ulja nekoliko kas.

10 eliti sos preko spageta, ukrasiti sa jos malo
persuna i nekoliko maslinki.

Napomena:

Po zelji mozete izbaciti ili dodati jos neko zacinsko
bilje.