

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 kuhanje, 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 kuhanje 250 ml
trapista 100 g
svezeg persuna pola veze
belog luka 2 cena
bosiljka malo
soli, bibera po ukusu
ulja nekoliko kas.

Napomena:

Po zelji mozete izbaciti ili dodati jos neko zacinsko bilje.