Testenina sa sirom i tikvicama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**integralnih makarona
- **250 g**biljnog sira
- **1 manja**tikvica
- **2 dl**supe od povrca
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **malo**seckanog lista peršuna
- **po ukusu**so, biber
- **malo**pecenog lešnika

Priprema

Makarone obariti u slanoj vodi i proceditи. Tikvice oguliti, iseckati na kockice i kratko propržiti na maslinovom ulju. Naliti supom od povrca da povrce ogrezne, pa kuvati na laganoj vatri oko desetak minuta. Pred sam kraj dodati seckani list peršuna, posoliti i pobiberiti. Barene makarone pomešati sa sitno rendanim sirom, preliti sosom od tikvica i odozgo posuti mlevenim i celim pecenim lešnicima.

Savet