

# **Smešne špagete**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** bundeve
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **3 šolje** mleka
- malomešavina zacina za testeninu
- **50 g** kackavalja
- **50 g** sir mediterana
- malosuvog biljnog zacina
- **2 pune šake** špageta

## **Priprema**

Prvo u šerpicu, dinstati iseckani crni luk, dodati beli luk, zatim dodati izmiksiranu bundevu (koju ste pre toga istekli u rerni). U to sipati mleko, i ostaviti da se dinsta. Posle 10 minuta dinstanja dodati špagete (presavite ih na pola) i nastaviti sa dinstanjem.

Treba da pocne da se zgušnjava. Za to vreme u vatrostalnu ciniju izrendati malo kackavalja.

Preko toga posuti smesu iz šerpe, dodati zacine, sir mediterana i izrendati ostatak kackavalja i promešati da se sve lepo sjedini.

Peci 20-30 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

## Savet

Služiti uz zelenu, paradajz salatu. Prijatno!