

Špagete sa bundevom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** špageta
- **300 g** bundeve
- **200 g** slanine
- **1 glavica** crnog luka
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **250 g** sitnog sira

Priprema

Prvo izdinstati iseckan crni luk na puteru. Zatim dodati iseckanu slaninu i dinstati 5-7 minuta. Dodati iseckanu bundevu.

Doliti šolju ipo vode i dinstati dok voda ne ispari. Zatim svu tu smesu, zajedno sa sirom izmiksati.

U vodi skuvati špagete. Kada su gotove spojiti ih sa sosom i promešati.

Savet

Služiti uz pavlaku, keap. Prijatno.