

Testenina sa sirom i tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** integralnih makarona
- **250 g** biljnog sira
- **1** manja tikvica
- **2** dlsupe od povrća
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **maloseckanog** lista peršuna
- **po ukus**u, biber
- **malopečenog** lešnika

Priprema

Makarone obariti u slanoj vodi i procediti. Tikvice oguliti, iseckati na kockice i kratko propržiti na maslinovom ulju. Naliti supom od povrća da povrće 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