

Špagete sa sosom od šargarepe



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** špageta
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **150 g** tikvica
- **1** prutkobasice
- **100 g** kecapa
- malo origane
- po ukusu soli i bibera

Priprema

Skuvati špagete po uputstvu na pakovanju. Šargarepu skuvati i izgnjeciti viljuškom. Na ulju propržiti sitno seckani luk, dodati kobasicu secenu na sitne kocke, tikvicu isecenu na kockice i šargarepu. Sve krckati oko 10 minuta, naliti sa malo vode u kojoj su se kuvale špagete i dodati kecap. Kuvati još oko 5 minuta. Po ukusu staviti bibera i soli i malo origana.

Savet