

Špagete sa prelivom od tikvica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** špageta
- **400 g** mlevenog mesa
- **2 glave** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2** paradajza
- **1** veća tikvica
- **po ukusu** soli
- **1 kašik** začinskog bilja
- **malobibera**
- **prstohvat** bosiljka
- **prstohvat** origana
- **3 kašike** ulja

Priprema

Špagete skuvati po uputstvu sa kese i procediti. Na ulju propržiti sitno secen crni luk. Potrebno je da dobije zlatno žutu boju. Paradajz oljuštiti i iseci na sitne komade. Dinstati zajedno sa lukom. Smanjiti temperaturu, pa dodati tikvice isecene na veće kocke. Naliti sa 2 dl vode i pustiti da se krcka na laganoj vatri. Povremeno protresti šerpu ili blago promešajte da bi se sacuvale kocke tikvica. Posle 20-tak minuta dodajte mleveno meso i začine. Dinstati sve zajedno još 20-tak minuta. Pred kraj dodati iseckan beli luk. Gotov sos preliti preko špageta. Uživati u ukusu.

Prijatno.

Savet