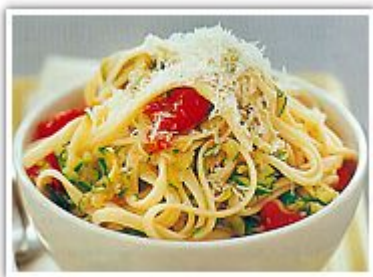


Špageti sa tikvicama



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g špageta
- 1 cen belog luka
- 10 manjih tikvica
- 4 supene kašike maslinovog ulja
- sok od jednog limuna
- šaka svežeg bosiljka
- parmezan
- biber
- so

Priprema

Zagrejati tiganj, sipati maslinovo ulje i izgnjecen beli luk, propržiti kratko, dodati iseckane tikvice i pažljivo promešati. Posle nekoliko minuta dodati u tiganj sok od limuna, so i bosiljak, pa još malo propržiti.

Odvojeno skuvati špagete, ocediti i promešati sa tikvicama. Dodati u sve to parmezan i izmešati.