

Tjestenina sa tikvicama i sezamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika** sezamovih sjemenki
- **1** zelena tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **50 ml** supe od povrca (ili vode)
- **100 ml** pavlake za kuhanje
- **1 kašičica** soka od limuna
- **po ukusu** so, biber, mješavina začina
- **oko 300 g** tjestenine (špageti ili linguini)

Priprema

U tavi bez masnoce propržiti sezam. Tikvicu i luk narezati na rezance. Skuhati tjesteninu i procijediti. Zagrijati ulje, pa dodati povrce. Propržiti, pa dodati juhu. Dinstati par minuta, da povrce omekša. Zatim dodati i pavlaku za kuhanje. Začiniti, po ukusu (so, biber, mješavina začina) i limunovim sokom. Dodati i tjesteninu, pa sve dobro sjediniti.

Servirati, pa posuti tostiranim sjemenkama sezama.

Savet