Špagete od tikvica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za preliv:

- **500 g**mlevenog mešanog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **500 ml**paradajz soka
- **po želji** origana
- **malo**ruzmarina

Ostalo:

- **2**tikvice
- **50 g**kackavalja
- **100 g**kuvanog kukuruza

Priprema

Tikvice sam napravila u špagete pomocu spilirizatora (sprava za povrce). Zatim ih skuvati na pari 5 minuta.

U tiganj staviti iseckan crni luk, dinstati. Zatim dodati mlevenog mesa i dinstati. Nakon 10ak minuta dodati paradajz zoki zacine i kuvati do željene gustine.

Za to vreme skuvati kukuruz.

Kada su špagete i kukuruz kuvane, i preliv gotov. Poslužite. Stavite špagete od tikvica, preliti mesom, zatim

kukuruzom. I na kraju posuti ga rendanim kackavaljem.

Savet

Služiti uz jogurt. Špagete od tikvica ne moraju da se kuvaju, ja ih kuvam jer budu mekše. Prijatno.