Špageti od tikvica i šargarepe



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** manje tikvice
- **2**šargarepe
- **2-3 cena**belog luka
- **po ukusu**morska so
- **po ukusu**biber
- **malo**tostiranih badema
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Prvo tikvice operite, ako su domace ne morate ih ljuštiti. Sa rezacem za špagete isecite tikvice (to je obicna mala spravica, slicna onoj što se guli povrce, samo ima zubce, kupljena na pijaci). Isecene tikvice stavite na kuhinjski papir i ostavite ih pokriveno da odstoje oko sat vremena, a može i više. Kad su tikvice odstajale, isecite šargarepu. U tiganju na malo maslinovog ulja kratko prepržite, šargarepu, pa dodajte tikvice, so i biber. Istostirajte malo badema, krupno iseckajte i pospite ih po tikvicama i šargarepi.

Savet