

Brzi rucak-špagete



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** integralnih špageta
- **3-4 kriške** starog hleba
- **2-3 cen** belog luka
- **mal**o peršunovog lista
- **mal**o origana
- **mal**o bosiljka
- **po želji mal**o cili papricice
- **3-4 kašike** bundevinog ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

Testeninu skuvati po uputstvu na kesici. Manje tikvice oprati i iseci na kolutove. U teflon tavu staviti bundevino ulje i svaki kolut tikvice malo ispeci sa jedne i druge strane. Slagati u zdelicu. Gotove ispecene tikvice posoliti, posuti sa usitnjenim belim lukom. Kriškama hleba odseci koru, usitniti i staviti u secko zajedno sa zacinskim biljem, (možete koristiti sveže i suvo zacinsko bilje) origanom, bosiljkom, peršunovim listom, zajedno izmešati, još malo usitniti. Na istom ulju na kom su se pržile tikvice, dodati mrvice hleba sa zacinskim biljem i prepržiti oko dve minute, ako je potrebno dodati još malo ulja. Skuvane špagete procediti, dodati pecene tikvice, (ako želite tikvice možete malo usitniti) prepržene mrvice hleba sa zacinama, posoliti po ukusu, pobiberiti, ako volite cili papricice, sve promešati i servirati.

Savet

Ako volite bundevino ulje, kad servirate u tanjir špagete, poprskajte još sa malo ulja.