Desert sa špageti bundevom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**špageti bundeva
- **oko 300 g**šumskog voca-zamrznuto
- **3-4 kašike**šecera
- **1**kora limuna
- **1**sok od limuna
- **1 kašicica**ulja

Priprema

Ova bundeva se razlikuje od drugih bundeva jer se kuvanjem ili pecenjem dobiju rezanci, pa otud i naziv špageti bundeva, kupujete je tražeci špageti bundevu. Neutralnog je ukusa, pa je možete pripremati i u slanoj i u slatkoj varijanti. Bundevu preseci na pola, poprskati sa uljem. Na tepsiju staviti papir za pecenje i staviti peci, izrezanu stranu na dole. Peci oko 30 minuta na 180 stepeni. Sacekati da se bundeva malo ohladi i viljuškom izgrecati. Zamrznuto voce staviti u cediljku, ispod staviti tanjir i sacekati da se odmrzne. Sok sacuvati. U tiganj staviti šecer i karamelizirati, sipati sok od voca, (ako ima malo soka, dodajte neki svoj ili vodu) sok od jednog limuna i naribanu koru jednog limuna, lagano neka sve krcka dok se ne napravi sos i malo zgusne, pred kraj dodati voce. Preliti preko špageta od bundeve.

Pecena špageti bundeva.

Izgrecati viljuškom.

Pripremati špagete.

Savet