

Špagete sa tikvicama i slaninom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**špageta
- **300-400 g**tikvica (zelene)
- **100 g**slanine
- **200 ml**Meggle pavlake za kuvanje
- **2** cenabelog luka
- puter
- so
- biber
- origano

Priprema

U šerpu stavimo vodu i kašičicu soli. Kada voda prokuva dodajemo špagete. Kuvamo prema uputstvu sa pakovanja.

Dok se špageti kuvaju pripremamo sos sa tikvicama i slaninom.

U tiganj stavimo malo putera i pustimo da se otopi. Dodajemo slaninicu iseckanu na trakice i pržimo. Kada je slaninica ispržena izvadimo je u ciniju. Višak masnoce ocedimo.

U istom tiganju stavimo sitno iseckan beli luk da se proprži par minuta. Zatim dodajemo iseckane tikvice i dostamo ih 10-15 minuta.

Tikvicama dadajemo vec proprženu slaninicu i dodajemo malo bibera i origana. Sve promešamo i dodajemo pavlaku za kuvanje. Ostavimo da se sve prokrcka 5-10 minuta.

Kada je sos spreman dodajemo skuvane špagete i sve promešamo.

Serviramo sa origanom i parmezanom.

Savet

Vi možete koristiti i obine tikvice poželjno je da budu mlae i bez semenki.