

Špagete sa cvetom tikvice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** špageta
- **2,5 dl** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** putera
- **desetak** cvetova tikvice
- **1 cen** belog luka
- iseckan peršunov list
- **po ukusu**
- biber
- parmezan

Priprema

Dok se testenina kuva, pripremiti sos tako što cete u manjoj šerpi na puteru (ili ulju) zagrejati na rezance iseckan cen belog luka. Kada beli luk zamiriše, dodati i pavlaku. Kada pavlaka provri dodati, cvetove tikvice, sve posoliti i pobiberiti po ukusu. Dodati i malo tucane ljute paprike ili sveže iseckane. U skuvanu testeninu ubaciti sos, promešati i odmah poslužiti. Kada testo sipate u tanjir, dodati malo narendanog parmezana.

Savet