



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- 2 Tikvice
- 3 jušne žlice Maslinova ulja
- 60 g Cherry rajčica
- 1 Šaka rukole
- 2 jušne žlice Parmezan u listićima
- 2 jušne žlice
- 1 prstohvat ♦ Morska sol gruba
- 1 prstohvat ♦ Papar crni zrno

Špageti od tikvice s cherry rajčicama i rukolom

🕒 20–30 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Spiralno izrežite tikvicu i odložite na stranu.
- 2 Zagrijte maslinovo ulje u tavi i pržite cherry rajčice dok ne popucaju i smekšaju se.
- 3 Umiješajte toskansko bilje, nastavite pržiti i po ukusu začinite morskom solju i mljevenim paprom.
- 4 Dodajte tjesteninu od tikvica u tavu, pomiješajte s rajčicama i kratko miješajte.
- 5 Poslužite špagete na tanjurima, a po vrhu dodajte rukolu i parmezan.

