

Ingrediencie

400 g špagiet, 300 g tekvice Hokkaido, 1 cibuľu, olej, 2 strúčiky cesnaku, štipka mletého zázvoru, soľ, mleté čierne korenie, strúhaný syr

Postup

V panvici na oleji necháme zosklovitieť na malé kocky nakrájanú cibuľu, pridáme očistenú, nahrubo nastrúhanú tekvicu, prelisovaný cesnak, zázvor a všetko spolu opečieme. Osolíme, okoreníme a podlejeme vodou. Dusíme za občasného premiešania domäkka.

Medzitým uvaríme špagety podľa návodu a precedíme. Udusenú tekvicu premiešame s uvarenými špagetami. Posypeme strúhaným syrom a podávame.

