

## Špageti tikvica sa mesom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **25** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** manjetikvice
- **1** glavicaluka
- **2** paradajza
- **1** kašikaulja
- **300** g pileceg belog mesa
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **50** g sira
- **2** kašike belog vina

### Priprema

Ovo jelo možete raditi sa drugim mesom, ja sam se odlucila za piletinu. Iseci na trake, na kockice, kako volite. Na malo ulja sitno iseckati luk, pržiti, dodati iseceno meso, pržiti, belo vino, seckani paradajz i još malo pržiti. Tikvice oguliti, rezacem iseci špagete. Staviti u meso, promešati lagano, posoliti, pobiberiti po ukusu, Nakon 1-2 minuta jelo je gotovo, tikvice moraju hrskati. Servirati u tanjir i posuti sa rendanim sirom.

### Savet