



ŠPAGETY S CUKETOU A SLANINKOU OD HUGA





Rýchle a chutné! Toto musíte vyskúšať!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

Špagety (alebo iné cestoviny)

100 gramov slaninky

1 cuketu

1 cibuľu

soľ, mleté čierne korenie, oregano

trochu smotany (33%)

trochu oleja

strúhaný parmezán

Postup:

Do väčšieho hrnca dajte variť vodu na špagety s 1 lyžicou soli.

Pokiaľ uvaríte cestoviny máte čas na prípravu omáčky. Na jemno nakrájanú cibuľu orestujte na troche oleja spolu s nakrájanou slaninkou. pridajte na drobno nakrájanú cuketu. Dôkladne



orestujte, ochuťte soľou, korením a troškou oregana. Na koniec prilejte trochu smotany a nechajte chvíľku zredukovať. Vznikne vám lahodná, krémová omáčka.

Do hotovej omáčky vložte uvarené cestoviny a dôkladne zamiešajte. Ak bude omáčka hustá, pridajte trochu vody s uvarených cestovín.

HOTOVO!

Už len posypte strúhaným parmezánom a fantastický obed je na stole!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo