TEKVICOVÉ ŠPAGETY SO SLANINOU OD HUGA

Fantastické, jednoduché, rýchle na prípravu!
Mojim nešťastím je, že mám intoleranciu na surové vajíčko. Nemôžem teda jesť špagety Carbonara. Vynikajúcou náhradou za ne je variant s oranžovou tekvicou. Verím, že táto informácia pomôže všetkým, ktorí majú podobný problém. Vyskúšajte ich, sú absolútne dokonalé!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
250 gramov špagiet (použite špagety semolinové)
200 gramov slaniny (najlepšie oravskej)
250 gramov tekvice (môžete použiť Hokaido)
soľ, mleté čierne korenie, muškátový orech
parmezán
olej olivový alebo slnečnicový
trochu sladkej smotany

Postup:
Do väčšieho hrnca dajte variť vodu s veľkou lyžicou soli na špagety.
Pokiaľ voda zovrie pripravte si omáčku: Na väčšej panvici orestujte na oleji na jemno nakrájanú slaninku. Pridajte k nej na malé kocky nakrájanú tekvicu. Ochuťte soľou, korením, muškátovým orechom. Dôkladne orestujte tak aby bola tekvica mäkká, cca 5-10 minút. Potom pridajte trochu sladkej smotany a povarte aspoň 3 minúty. Omáčku odložte zo sporáku a ponorným mixérom rozmixujte.
Do vriacej vody dajte variť špagety.
Keď sú špagety uvarené zamiešajte ich s pripravenou omáčkou. Pri servírovaní nezabudnite posypať špagety strúhaným Parmezánom.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo