

Špagety s lilkem a cuketou

Suroviny:

1 cibule

1 sáček špaget

1 lilek

1 malá cuketa

2 koření grilovaná zelenina a mletý česnek / čerstvý podle chuti

1 rajčata s bazalkou /rajčatovo bazalková omáčka

olej podle zvyklosti

Postup:

Napřed nakrájíme cibuli, pak si připravíme velkou pánev a do ní nalijeme olej, který necháme rozehtát, a pak po rozehtání smažíme cibuli.

Lilek si nakrájíme na kostičky, cuketu na půlkolečka a dáme dusit do pánve. Občas promícháme. Přidáme koření a česnek, podle chuti. Až to změkne, přidáme rajčata s bazalkou, nebo rajčatovou omáčku s bazalkou a dusíme ať se to spojí.

Mezi tím si postavíme vodu na špagety, osolíme a dáme kapku oleje, aby se neslepily. Až začne voda vařit, ponoříme špagety a občas promícháme. Vaříme do měkka. Potom slejeme, přidáme lilko a cuketovo rajčatovou směs a můžeme obědovat.

DOBROU CHUŤ !!

