

Pikantní těstoviny s dýní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 500 g
- dýně 500 g
- česnek 2 stroužek
- feferonka 2 ks
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

emně nasekaný česnek, feferonku a zelenou petrželku dáme za studena do pánve, na to rozložíme nakrájenou dýni, polijeme trochu olivovým olejem, osolíme a začneme dusit za občasného míchání. Je-li třeba, přidáme trochu teplé vody. Dýně se má rozvařit a udělat hustší kašičku.

Mezitím si uvaříme těstoviny a když jsou ještě hodně „al dente“, scedíme je, dáme na pánev k dýni a ještě asi minutku provaříme, za stálého míchání.

Podáváme sypané strouhaným parmazánem.

Dýně byla oranžová, já snad ani jinou neznám.