**Autor**Gordana Pavić

ShareTweetSaveEmail

1

Skuhani slanutak izmiksamo štapnim mikserom. Bučine koštice lagano prepržimo na tavici te ih sameljemo i dodamo slanutku. Stavimo bučino ulje, majonezu te bijelo vino. Posolimo i popaprimo.



2

Slaninu nasjeckamo na komadiće te je lagano popržimo. Za to vrijeme skuhamo špagete u slanoj vodi te im dodamo slaninu. Tikvice narežemo na tanke šnite te ih na kapi ulja lagano ispečemo cca 1-2min.
Serviramo sve skupa na tanjuru.

3

U slast!



1 kom. tikvice
100 g špageta
100 g slanina
100 g slanutak
50 g bučinih koštica
1 kom. Zvijezda majoneza
1 jušna žlica bijelog vina

NAMIRNICE

1 kom. tikvice
100 g špageta
100 g slanina
100 g slanutak
50 g bučinih koštica
1 kom. Zvijezda majoneza
1 jušna žlica bijelog vina

Način pripreme

1

Skuhani slanutak izmiksamo štapnim mikserom. Bučine koštice lagano prepržimo na tavici te ih sameljemo i dodamo slanutku. Stavimo bučino ulje, majonezu te bijelo vino. Posolimo i popaprimo.



2

Slaninu nasjeckamo na komadiće te je lagano popržimo. Za to vrijeme skuhamo špagete u slanoj vodi te im dodamo slaninu. Tikvice narežemo na tanke šnite te ih na kapi ulja lagano ispečemo cca 1-2min.
Serviramo sve skupa na tanjuru.

3

U slast!



S(z)motane tikvice
NAMIRNICENačin pripreme