

# Dýňové těstoviny se šunkou

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

400 g	těstoviny
3 lžíce	olivový olej
200 g	kvalitní šunka
6 stroužek	česnek
300 g	dýně
1 hrnek	voda nebo vývar
5 lžíce	zakysaná smetana
	sůl
	pepř
2 až 4 ks	jarní cibulka



## Postup přípravy

Nejprve si dáme vařit těstoviny do osolené vařící vody. Mezitím si na trošce olivového oleje osmahneme pokrájenou šunku a nasekaný česnek a po malé chvilce přidáme i dýni zbavenou semínkem, oloupanou (podle druhu) a pokrájenou na kostičky. Mícháme a smažíme asi 5 minut, poté podlijeme trochou vody nebo vývaru. Za občasného míchání podusíme, dokud se dýně nerozpadne (asi 15 minut). Mezitím slijeme těstoviny uvařené na skus a pokrájíme si jarní cibulku na kolečka. Rozpadlou dýni s česnekem a se šunkou vmícháme do hotových těstovin, přidáme zakysanou smetanu s nasekanou jarní cibulkou a dochutíme solí a pepřem. Naservírujeme na talíře a ihned podáváme.