

# Těstoviny s dýní a smetanou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

250 g	těstoviny (špagety nebo fusilli)
1/2 ks	středně velká dýně hokkaido
150 ml	smetana
2 stroužky	česnek
2 lžíce	olivový olej
hrst lístků	čerstvý špenát (nemusí být)
	sůl a mletý pepř
	tvrdý sýr na posypání



## Postup přípravy

Těstoviny uvaříme podle návodu. Dýni vydlabeme (neloupeme) a nakrájíme na kostičky. Do hrnce se silnějším dnem dáme rozpálit olivový olej. Přihodíme kostičky dýně a chvíli restujeme, aby změkla. Poté k dýni prolisujeme česnek, promícháme a pod pokličkou na mírném plameni pár minut dusíme. Přilijeme smetanu, dochutíme solí a pepřem, podle možností přidáme lístky špenátu a nakonec uvařené těstoviny. Promícháme, aby se chutě propojily. Podáváme s trochou strouhaného sýra.