

# 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
	sůl a mletý pepř
	tvrdý sýr na posypání



## Postup přípravy

Těstoviny uvaříme podle návodu. Dýni vydlabeme (neloupeme) a nakrájíme na menší kostičky. Do většího hrnce se silnějším dnem dáme na sporák 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. Po chvíli přilijeme smetanu, dochutíme solí a pepřem, přidáme lístky špenátu a nakonec přihodíme uvařené těstoviny. Pořádně promícháme, aby se chutě propojily. Podáváme dozdobené trochou strouhaného sýra.