**Špagetová tekvica**

1 špagetová tekvica

1 pór

cibuľa

šampiňóny

paradajky v konzerve

bazalka

cesnak

soľ, mleté čierne korenie

olej

Tekvicu narežeme na polovicu, vyberieme jadierka a dáme piecť na plech s papierom na pečenie na 200 stupňov asi 40 minút. Na oleji opražíme cibuľku a pór so šampiňónmi , pridáme paradajky v konzerve, ochutíme soľou, mletým čiernym korením a bazalkou, trošku cesnaku. Tekvicu vyškrabeme vidličkou, vzniknú nám „špagety“, ktoré primiešame a spojíme s omáčkou.