

Grenadir marš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu

- **300 g** testenine u obliku mašnica
- **1 kg** kuvanog krompira
- **150 g** lenti dimljene slanine
- **1 kašik** crvene mlevene paprike
- **1 kašik** mešavine začina
- **mal** peršuna
- **50 g** putera
- **1 glavica** crnog luka
- **mal**oulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mlevenog crnog bibera

Priprema

U uzavreloj i posoljenoj vodi skuvajte testeninu pa procedite.

U drugoj šerpi rastopite malo maslaca pa na njemu ispržite glavicu crnog luka.

Kada omekša dodajte parcad slanine i kuvani krompir. Dodajte zatim skuvanu testeninu, začinite mešavinom začina i crvenom mlevenom paprikom.

Sklonite sa šporeta pa dodajte sitno seckani peršun.

Servirajte jelo.

Savet