

## Pizza špageti



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### Sastojci

#### Za testeninu:

- **400 g**špageta
- **po ukusu**salame, sunkarice
- **6**maslina
- **200 g**pizza sira ili kackavalja
- **po ukusu**kecap ili paradajz sos
- **200 g**šampinjona

### Priprema

Skuvati špagete po uputstvu sa kesice. Kolicina od 400 g je dovoljna za dve, a može i za tri osobe. Savet: nakon kuvanja špageta, preliti ih hladnom vodom i ocediti, da se ne bi lepile.

Narendati sir, pa ga odmah dodati na oceene špagete dok su još tople, kako bi se i on malo otopio. Preliti špagete kecapom, po ukusu, a može i paradajz sos. Propržiti na ulju narendanu salamu, šampinjone i sitno iseckane masline, pa i njih umešati u špagete.

### Savet

U ove špagete možete dodavati šta god zelite, različite začine, veoma su fleksibilni po tom pitanju. Umesto sira, može se čak dodati i pavlaka. Gramaža sastojaka nije strogo određena tako da možete dodavati po ukusu... :)