Testenina sa šunkom i paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testenine
- **1/2**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **100 g**šunke dimljene
- **1 kašicica**koncentrata paradajza
- **1/3**kocke za supu
- **250 mlMoja Kravica pavlake za kuvanje**
- feferon po ukusu
- peršun ili bosiljak
- **2**sveža paradajza
- ulje
- so

Priprema

Staviti testeninu da se kuva.

U meuvremenu iseci luk. Šunku iseci na male listice, na ulju izdinstati luk. Dodati šunku i feferon i propržiti 2 minuta. Dodati 1 dl vode, kocku i koncentrat paradajz. Kuvati 5 minuta.

Dodati **Moja Kravica kuhinjica pavlaku za kuvanje** i so, zatim prokuvati da postane kremasto.

U tiganj sa sosom dodati oceeno testo i peršun izmešati na vatri da se sve sjedini.

Savet