

Špagete u listovima šunke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g špageta**
- **3 dl Moja kravica kuhinjica pavlaka**
- **za kuhanje**
- **2 jajeta**
- **maloulja**
- **150 g kackavalja**
- **6 listova šunke**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Špagete obariti u slanoj vodi, a zatim ih ocediti. Kackavalj izrendati. Sjediniti kackavalj i tople špagete, dodati jaja, pavlaku za kuhanje i zacine pa pomešati. Vatrostalnu posudu napoljiti. Zatim listove šunke puniti filom od špageta pa ih presaviti na pola i reati u vatrostalnu posudu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet