

## **Tinina pasta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- pasta
- kravlji sir
- parmezan
- buavi sir
- panceta
- šunka
- neutralna pavlaka
- beli luk u granulama
- peršun
- umbir u prahu
- origano

### **Priprema**

Narendati male komade buavog i kravljeg sira (kolicina zavisi od broja osoba), zatim dodati parmezan, naseckanu šunku na sitne komadice, neutralnu pavlaku, malo belog luka, peršuna, umbira i origana. Na tiganju propržiti bez ulja malo pancete, zatim je procediti i sjediniti sa ostalim sastojcima. Otopiti na laganoj vatri sos i preliti kuvanu pastu ili pene po zelji.