

Raviole sa sirom u sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250-500 graviola sa sirom**
- **200 g slaninice**
- **200 g šampinjona**
- **300 ml kisele pavlake**
- parmezan ili neki drugi sir
- zacini

Priprema

Raviole skuvati u slanoj vodi.

Sitno iseckati slanicu i šampinjone i propržiti ih.

Kada je prženo dodati pavlaku i zacine, i skuvane raviole. Još kratko propržiti.

Savet

Pre služenja posuti sirom.