

Makarone sa pavlakom i kecapom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **250 g** šampinjona
- **300 g** šunke
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **200 ml** kecapa
- **mal** ulja
- **mal** bibera
- **mal** osuvog biljnog zacina

Priprema

Na zagrejanom ulju dinstati pecurke i šunku dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

Zatim dodati kiselu pavlaku..

..i kecap.

Dobro promešati i krckati 5 minuta.

Makarone skuvati i ocediti, pa preliteri pripremljenim sosom.

Promešati i poslužiti dok je toplo.

Savet