

# Špagete sa slaninom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200g**slanine
- **2** ~~caše~~kisele pavlake
- **1** ~~kutij~~azdenke
- **400 g**špageta

## Priprema

Staviti špagete da se kuvaju. Za to vreme staviti malo ulja u tiganj i ubaciti 200 g slanine isecene na kockice da se prži. Kada je vec pri kraju prženja slanina, dodati kutiju zdenke. Zdenka ce se istopiti, ali ja to još dodatno viljuškom izgnjecim. Kada je to otopljeno, dodati 2 čaše pavlake. Po želji možete još zaciniti mada mislim da nema potrebe. Ostaviti da pocne da izbacuje kljuceve i skinuti sa šporeta. Kada su špagete skuvane, a to je 15 minuta, ocediti ih, staviti u posudu i preliti sosom.

## Savet

Kada stavite špagete da se kuvaju stavite malo soli i ulja u vodu da špagete ne bi hvatale za šerpu.