

Pašgete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme priprave: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špagete
- **1**crni luk ili praži luk
- **4** cenebelog luka
- **3**šargarepe

Za sos:

- **1**slatka pvlaka
- **200 ml**mleka
- **200 ml**supe
- **150 g**kulena
- **120 g**pecenica
- **120 g**salama ili šunka

I još...

- **200 g** švapskiog sira ili mozarele
- so
- lorberov list
- suvi biljni zacín
- alevu papriku
- peršun
- ceri
- ulje

Priprema

U vecu šerpu sipati vodu da prokluca sa malo ulja i sol. Dok se špagete kuvaju oljuštiti luk/praži luk, beli luk i pargarepu nju seci na kolute, a luk sitno. Kulen, pecenicu i salamu seci na manje parcice. Švapski sir izrendati ili seci na manje kocke.

Staviti crni i beli luk da se isprži u dublji tiganj sa uljem. Kad postane staklen dodati šargarepu i pržiti dok omekša. Tada dodati pavlaku, mleko i supu mešati privremeno dok provri. Smanjiti vatru dodati sve zacine i kuvati još 2-3 minuta.

Vatrustalnu ciniju pomaziti sa uljem i reatu ovako: špagete - salame - sir - sos. Dok se ne potroši sav matrijal. U prodgrejenu rernu peci na 200°C zavisi od rerne jedno 35 minuta. Povremenu izvadit vatrostalnu ciniju i promešati da sve lepo bude u sos i po potrebi dodati još malo mleko. Na kraju izvaditi lorberov list i poslužiti.

Savet

Može se služiti uz salaticu i hleba ili jesti samo tako pašgete. Nazim sam taj izabrala jer mi moje dve starije erke koje su ipak još male ne mogu da izgovore špagete. Mi ovo jelo prosto obožavamo, veoma je ukusno i lako za pripremu ak moj muž koji uopšte ne voli inae špagete kad ih ovako pripremim pojede 2 porcije... Prijatno!