

Špageti sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **1 glavica**crnog luka
- **1 pakovanje**šampinjona
- **200** grendanog sira koji imate
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Posebno propržiti glavicu iseckanog crnog luka, dodati isecene šampinjone, sve zajeno propžiti i ostavite sa strane. Špagete skuvajte u posoljenoj vodi i procedite. Skuvane špagete pomešajte sa predhodno pripremljenim pecurkama, pobiberite i dodajte zacine. Rasporedite u tepsiji, pospite rendanim sirom i zapecite dok se sir ne otopi.

Savet