Gurmanska testenina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje testenina (najbolje spirala)
- 200 g slanine
- 200 g šampinjona
- 50 g parmezana
- 1 jaje
- 50 g kecapa
- malo kackavalja

Priprema

Testeninu skuvati i ne ispirati. Staviti u vatrostalnu ciniju i sipati unutra kecap, jaje i parmezan. Slaninu i šampinjone iseckati na listice. Prvo propržiti slaninu dok pusti masnocu, odsipati višak masnoce pa ubaciti pecurke. Kad dobiju zlatnu boju skloniti sa vatre, i pomešati sa testeninom. Preko narendati kackavalj i zapeci u rerni nekih 15-tak minuta, dok se kackavalj ne istopi i dobije zlatnu boju. Jako brzo i izuzetno ukusno, ali i kaloricno, pa pripazite.