# *Bogovska, bela pasta*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**svinjsko meso
- **200 g**sube slaninice
- **300 g**kackavalja
- **200 g**makarona
- **1/2 kašicice**bibera
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** zacinsko bilje

## Priprema

Suvu slaninicu iseci na krupnije kocke i propržiti na teflon tiganju sa svih strana dok ne porumeni. Izvaditi iz tiganja, staviti na papirni ubrus da upije višak masnoce. U istom tiganju staviti iseceno svinjsko meso na kockice. Propržiti sa svih strana dok ne porumeni. Kad uhvati lepu rumenu boju, dodati makarone, naliti vodom i pustiti da se kuva na laganoj vatri 5-6 minuta. Dodati biber, zacinsko bilje i posoliti.

Za to vreme izrendati kackavalj i kad se makarone skuvaju, a voda ispari dodati kackavalj. Malo kackavalja ostaviti za dekoraciju. Dodati slaninicu i mešati na laganoj vatri dok se sastojci ne sjedine.

Staviti na tanjir za posluživanje i dekorisati kackavaljem. Uživati u divnom ukusu bele paste. Prijatno!

## Savet