

Pirincane taljatele sa sremušem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veza (150 g)**sremuša
- **1 pakovanje (210 g)**pirincane taljatele
- **50** glešnika
- **70 ml**maslinovog ulja
- **3 kašike** parmezan
- **po ukusu**so
- **po ukusu**beli biber

Priprema

Pirincane taljatele staviti u ključalu vodu, dodati malo ulja i soli i kuvati 5 minuta. Procediti i vodu ostaviti sa strane. Taljatele prelići hladnom vodom, pa opet procediti. Sremuš oprati (u vezi je bilo 150 g), odstraniti cvetove i iseci sitnije. Lešnik propržiti u tiganju bez dodavanja masnoće. Sremuš, lešnik i maslinovo ulje staviti u blender i izmiksati. Po potrebi dodati malo vode u kojoj su se kuvale pirincane taljatele, ili još maslinovog ulja. Smesu izvaditi u posudu, dodati parmezan i biber, pa sve izmešati. Sremuš se može izmešati sa taljatelama, ili servirati kao na slici.

Savet