

Testenina sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine
- **3 dl** kisele pavlake
- **200 g** šunke
- **1** cešanjbelog luka
- **200 g** kackavalja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **2 kašike** ulja

Priprema

Testeninu skuvati u posoljenoj vodi i procediti. Sitno iseckan beli luk, kratko propržiti na zagrejanom ulju, zajedno sa sitno iseckanom šunkom. Dodati pavlaku i testeninu, zaciniti po ukusu, pa sve izmešati da se sjedini. Skloniti sa ringle i dodati izrendan kackavalj i izmešati. Služiti uz zelenu salatu.

Savet