

## **Taljatele sa pecurkama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** taljatela (ili makarona)
- **200 g** slanine
- **400 g** šampinjona
- **250 ml** pavlake za kuhanje
- **1 kašica** s uvođenju biljnog zacina
- **1/2 kašica** s uvođenju peršuna (ili svežeg)
- **1/2 kašica** s uvođenju bosiljka (ili svežeg)
- **po potrebi** soli
- **maloulja**

### **Priprema**

Pecurke oprati i iseckati na listice. Staviti da se dinstaju na malo ulja i kada voda ispari staviti seckanu slaninu na kockice, mešajuci da slanina pusti svoj miris, dodati suvi biljni zacin, peršun, bosiljak i na kraju pavlaku za kuhanje.

Probati ukus i ako je potrebno dodati malo soli, kako ko voli s obzirom da je slanina slana, nemojte presoliti.

U mauvremenu staviti vodu da prokuva sa 1 kašicicom soli i 2 kapi ulja, pa dodati taljatele (makarone) da se skuvaju. Vreme kuhanja zavisi od testenine, pa kuhati prema upustvu na kesi.

Makarone ocediti u posudi za ceenje, presipati u odgovarajucu posudu i pomešati sa sosom koji ste napravili. Sve dobro izmešati da se sjedini testnina sa sosom.

### **Savet**

Taljatele su vrlo ukusne i brzo se prave, moji ih obožavaju. Mogu se ukrasiti sa rendanim kakavaljem, ako volite, ja ne stavljam. Prijatno!