

Taljatele sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** taljatele (ili makarona)
- **200 g** slanine
- **400 g** šampinjona
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** suvog peršuna (ili svežeg)
- **1/2 kašičice** suvog 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, mešajući da slanina pusti svoj miris, dodati suvi biljni zacin, peršun, bosiljak i na kraju pavlaku za kuvanje.

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

U međuvremenu staviti vodu da prokuva sa 1 kašicom soli i 2 kapi ulja, pa dodati taljatele (makarone) da se skuvaju. Vreme kuvanja zavisi od testenine, pa kuvati prema upustvu na kesi.

Makarone ocediti u posudi za ce?enje, 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 ka?kavaljem, ako volite, ja ne stavljam. Prijatno!