

Tortelini sa šampinjonima i paprikama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** tortelina sa pršutom
- **3** manjepaprike
- **300 g** šampinjona
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** bio zacina
- maslinovo ulje

Priprema

Torteline skuvati u kipućoj, posoljenoj vodi. Kad su skuvane, ocijediti ih.

Paprike i šampinjone oprati, osušiti. Paprike presjeci na pola, izvaditi sjemenke, pa zajedno sa šampinjonima isjeci na tanke komadice.

Na blago zagrijanom ulju prodinstati sitno isjeckane paprike, pa kad omekšaju dodati šampinjone. Kad je povrće gotovo, dodati pavlaku za kuvanje i bio zacin i još dinstati.

Kad je sve skuvano, torteline staviti u ciniju i preliti ih smjesom od paprika, šampinjona i pavlake. Po želji posuti origanom.

Savet