

Špagete u listovima šunke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**špageta
- **3 dl**Moja kravica kuhinjica pavlaka
- **za kuvanje**
- **2**jajeta
- **maloulja**
- **150 g**kackavalja
- **6 listova**šunke
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Špagete obariti u slanoj vodi, a zatim ih ocediti. Kackavalj izrendati. Sjediniti kackavalj i tople špagete, dodati jaja, pavlaku za kuvanje i zacine pa promešati. Vatrostalnu posudu nauljiti. Zatim listove šunke puniti filom od špageta pa ih presaviti na pola i reati u vatrostalnu posudu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet