

## *Tinina pasta*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- pasta
- kravljji sir
- parmezan
- bu?avi sir
- panceta
- šunka
- neutralna pavlaka
- beli luk u granulama
- peršun
- ?umbir u prahu
- origano

## **Priprema**

Narendati male komade bu?avog i kravljjeg sira (kolicina zavisi od broja osoba), zatim dodati parmezan, naseckanu šunku na sitne komadice, neutralnu pavlaku, malo belog luka, peršuna, ?umbira i origana. Na tiganju propržiti bez ulja malo pancete, zatim je procediti i sjediniti sa ostalim sastojcima. Otopiti na laganoj vatri sos i preliti kuvanu pastu ili pene po zelji.