

Pasta sa povrcem i slaninom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**testenine - školjkice
- **150 g**graška
- **100 g**boranije
- **200 g**suve slanine
- **2 dl**pavlake
- **1 kašikasušenog** povrca
- **1 kašicica** soli
- **2 strukamladog** crnog luka
- **listicižalfije**

Priprema

Prvo u posudu staviti povrce i naliti da se prokuva. Kada je kuvano ocediti ga.

Testeninu skuvati u istoj vodi se kuvalo povrce, ako je potrebno dodati još vode. Proveriti, kada je kuvana ocediti je.

Dok se testenina kuva u tiganj narezati slaninu i upržiti je. Kada slanina dobije lepu zlatnu boju izvaditi je rešetkastom kašikom.

U tiganj narezati crni luk i propržiti ga. Uzeti vecu posudu, sipati kuvanu testeninu, povrce, prženu slaninu i prženi luk, dodati malo soli i jedan sitno isecen listic žalfije. Sve promešati, dodati pavlaku i vratiti na vatru nekoliko minuta.

Sve servirati na tanjur za posluženje i posuti rendanim kackavaljem, ukrasiti po želji.

Savet