

Taljatele sa tartufima



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** taljatele testenine
- **50 g** crnog tartufa (može i više zavisno od ukusa)
- **150 g** cherry paradajza
- **50 g** maslaca
- **50 g** parmezana
- **1 prstohvat** svežih listova celera

Priprema

Testeninu prokuvati u slanoj vodi da bude na pola skuvana. U posebnoj posudi staviti maslac i kada se otopi dodati narendane tartufe i malo propržiti. Potom dodati paradajz secen na pola i listove celera, dinstati 2-3 minuta. Skloniti sa šporeta i dodati proceenu testeninu naliti sa bujonom, lagano promešati i staviti na šporet da se sve dobro prodinsta dok sva tecnost ne uvri. Kada tecnost ispari i pocne testenina da se prži skloniti sa šporeta dodati parmezan i poslužiti.

Savet