

## Špageti + Viršle = Ražnjici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150-200 g** špageti
- **2** pilece viršle
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** ulja

### Priprema

U šerpu sipati vodu, dodati malo soli i ulja i staviti na šporet da se greje. Za to vreme napraviti ražnjice. Viršle iseckati na komadice. Kroz svaki komad provuci 4 ne kuvane špagete.

Kada voda pocne da kljuca ubaciti ražnjce u vodu i voditi racuna da se ne slome prilikom spuštanja u vodu.

Kuvati 10-tak minuta, tacnije dok špagete ne omekšaju.

Kada se skuvaju, ocediti od vode i zaciniti po ukusu. Mogu se preliti kecapom, nekim sosom ili ceme god volite.

### Savet

Uživajte u ražnji?ima :)