

# *Pasta sa dimljenim sirom i tikvicama*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g**pecenice (pršute, slanine)
- **2** srednje tikvice
- **100 g**dimljenog sira
- **100 g**kackavalja
- **1** glavicacrнog luka
- **500 ml**pavlaka za kuvanje 20% mm
- **2-3** veca cenabelog luka
- **1** pakovanjemakarona
- parmezan
- vlašac
- so
- suvi biljni zacin
- biber

## **Priprema**

Izdinstajte glavicu crnog luka, kada postane staklast dodajte pecenicu. Posle par minuta dodajte tikvice secene na polukrugove. Kad puste vodu prelijte pavlakom. Izgnjecite i dodajte beli luk. Zacinite. Do tada skuvajte testeninu po uputstvu sa pakovanja. Dodajte prelivu testeninu da se kuva zajedno.

Kada sos postane gust, dodajte sitno seceni dimljeni sir i kacvkavalj da se otope. Kada se otope da se 'rastežu', pasta je gotova. Poslužite posuto parmezanom, vlašcem i rendanim dimljenim sirom ako želite.

**Savet**

Prijatno!