

## *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** glavica crnog luka
- **500 ml** pavlaka za kuvanje 20% mm
- **2-3** veća cenabelog luka
- **1** pakovanje makarona
- parmezan
- vlašac
- so
- suvi biljni zacini
- 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 kackavalj da se otope. Kada se otope da se 'rastežu', pasta je gotova. Poslužite posuto parmezanom, vlašcem i rendanim dimljenim sirom ako želite.

**Savet**

Prijatno!