

Taljatele sa slaninom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** taljatela
- **100 g** slanine
- **2** jajeta
- **100 ml** neutralne pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malo** bosiljka
- **2 cena** belog luka

Priprema

Staviti da se kuvaju taljatele, a za to vreme propržiti iseckanu slaninu, dodati iseckan beli luk i još malo propržiti da luk pusti aromu. Dodati skuvane taljatele, promešati, pa dodati umucena jaja sjedinjena sa pavlakom, solju i biberom. Ostaviti još neki minut na tihoj vatri da se taljatele sjedine sa sosom. Kada su gotove, zaciniti bosiljkom.

Savet

Prijatno!