

Špageti u umaku od pavlake i slanine



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g špageta
- 300 ml kisele pavlake
- 120 g prošarane slanine ili pancete
- (naseckane na kockice)
- 50 grama parmezana
- 15 ml maslinovog ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 3 jajeta

za ukrašavanje:

- iseckani listovi bosiljka ili peršuna

Priprema

Skuvati testeninu u dosta slane i ključale vode prema uputstvu sa pakovanja. U tiganju za prženje zagrejati ulje i pržiti luk i slaninu ili pancetu 10 minuta, sve dok ne omekšaju. Dodati beli luk i pržiti još 2 minuta uz povremeno mešanje.

Za to vreme, u cini razmutiti jaja, a zatim dodati kiselu pavlaku i zacine. Narendati parmezan i dodati. Kremastu masu dodati u tiganj sa slaninom i lukom, pa uz stalno mešanje kuvati na laganoj vatri nekoliko

minuta, sve dok ne bude sasvim zagrejano. Zaciniti prema ukusu.

Testeninu dobro ocediti i prebaciti je u veliku ciniju za serviranje. Preliti je umakom i dobro promešati, kako bi umak prionuo uz testeninu. Servirati odmah, ukrašeno naseckanim bosiljkom ili peršunovim listom.