

Pasticija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** špageta
- **150-200 g** kecapa
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **500 g** mlevenog mesa
- **250 g** kackavalja
- ulje

Priprema

U šerpu sipati vodu, malo soli i malo ulja. Sacekati da voda pocne da vri zatim stavite špagete. Kada se špagete skuvaju ocediti ih i isperite u hladnoj vodi kako se ne bi lepile.

U tiganju pržite mleveno meso sa malo ulja, ja sam pravila sa salamom.

Isipajte špagete u tepsiju i pomešajte ih sa kecapom, pavlakom i mesom (salamom).

Narendajte kackavalj preko i stavite da pecete sve dok kackavalj ne dobije zlatno žutu boju. Prijatno!

Savet

Umesto mlevenog mesa možete staviti salamu, a možete dodati i pečurke.