

ipkasta testenina sa suvom slaninom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesatestenine cirkaste**
- **200 gsuve slanine**
- **100 gsuvog mesa**
- **1 kašicicakurkume u prahu**
- **2 kašicicesitne morske soli**
- **1 kašicicabelog luka u granulama**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **200 gbelog sira u kriškama**
- **2 lvide**

Priprema

U lonac staviti vodu i 1 kašicicu morske soli da prokuva. Dodati testeninu i kada prokuva skloniti sa ringle, poklopiti i ostaviti da testenina upije tecnost i omekša, ali da se ne prekuva, pa zato proverite posle 5 minuta da li je dovoljno testenina omekšala pa ako jeste ocedite višak tecnosti.

Suvu slaninu i suvo meso iseci na kockice i staviti u dublji tiganj da se zajedno sa zacinima proprži i postane hrskavo. Dodati maslinovo ulje, obarenu testeninu i sve lagano promešati. Odozgo staviti izmrvljen beli sir.

Servirati toplo kao glavno jelo uz dodatak još sira i salatu po želji. Prijatno!

Savet

Sir koji koristim je sir koji sama pravim, a vi koristite koji imate.