

Preliv za torteline



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luk
- **1** šargarepa
- **250 g** šampinjona
- **2 kašike** ulja
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **100 g** rendanog kackavalja
- **1 pakovanje** tortelina
- so
- biber
- peršun (za posipanje)

Priprema

Skuvati torteline po uputstvu, zatim isprati. Na ulju propržiti luk seckan na kockice, pa dodati seckanu šargarepu, nakon toga sipati pecurke usitnjene na listice posoliti i pobiberiti. Kad voda iz povrća ispari sipati pavlaku, nakon minut i oceene torteline, izmešati i krckati par minuta. Pred kraj ubaciti polovinu rendanog kackavalja, a ostatak zajedno sa peršunom posuti prilikom serviranja.

Savet

Umesto tortelina možete koristiti taljatele, fusile, njoke.