

Testenina sa prelivom od šljiva



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** testenine od speltinog brašna
- **250 g** šljiva
- **50 g** šecera
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** mlevene plazme
- **1 kašičica** putera
- **2 dl** vode
- **1 kašičica** rumu
- **1 kašičica** cimeta
- **po želji** seckanih oraha

Priprema

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja. Staviti je u cediljku, preliti hladnom vodom, procediti i prebaciti u posudu. Dodati mlevenu plazmu i mlevene orahe i promešati. Šljive oprati, izvaditi koštice i preseći na polovine. U šerpu staviti puter, dodati šljive, propržiti ih na tihoj vatri, dodati šecer, kratko i njega propržiti, pa kada pocne da se topi sipati vodu i kuvati 5 minuta. U topao preliv dodati cimet i rum i promešati. Servirati testeninu, preko sipati preliv od šljiva, po želji posuti seckanim orasima i služiti toplo.

Savet

Ako vam smeta ljuska od šljiva, koja e se odvajati prilikom kuvanja, izvadite je.