

Testenina u kremastom sosu, sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine (po izboru)
- **300 g** šunke
- **200 g** šampinjona
- **1/2 l** pavlake za kuvanje
- **3** žumanceta
- **200 g** kackavalja
- **1/2 kašičice** sušenog bosiljka
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **50 ml** ulja

Priprema

Šunku iseci na, tanke, trake. Šampinjone iseci na listice. Kackavalj, krupno, izrendati.

U, odgovarajuću, posudu sipati ulje, ubaciti, isecenu, šunku, promešati i staviti da se prži. Kada šunka pocne da rumeni ubaciti šampinjone. Promešati i nastaviti sa prženjem, polupoklopljeno, dok ne ostane samo malo vode, koju su pecurke pustile.

U pavlaku za kuvanje dodati žumanca i, žicom za mucenje, dobro ih umutiti. Pavlaku sa žumancima sipati u smesu sa šunkom i pecurkama. Dobro promešati. Dodati bosiljak i suvi biljni zacin. Mešajuci kuvati, dok se sos ne zgusne.

Testeninu skuvati prema uputstvu, sa pakovanja. Skuvanu testeninu procediti. U pripremljenu testeninu sipati

sos, promešati, dodati kackavalj i vratiti na vatru, da se kackavalj rastopi. Poslužiti toplo.

Savet