

## ***Pikantno predjelo***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g makarona (oblik pužici)
- 1/2 praziluka (zeleni deo)
- 2 cena belog luka
- 200 g šampinjona (a može i bukovace)
- 3 reznja dimnjene mesnate slanine
- 1 manja tikvica
- zacin
- biber
- origano
- peršun
- 1 dl belog vina
- 1/2 kisele pavlake
- 100-150 ml neutralne pavlake (može i više po potrebi)
- 150 g rendanog trapista
- mozarele ili kackavalja (po izboru)

### **Priprema**

Dinstati praziluk, beli luk propasiran, slaninu na kockice, tikvicu na sitne kockice i šampinjone na listice.

U poseban sud skuvati makarone u slanoj vodi. Kada je masa dovoljno prodinstana, sipati 1 dl belog vina, dodati makarone, zacin, (paziti da se ne presoli, zbog slanoce slanine) i suve zacine.

Sve zaciniti sa kiselom i neutralnom pavlakom, do željene gustine.

Izruciti masu u okruglu posudu. Narendati 150 g sira, poklopiti folijom i ostaviti da se dobro ohladi, na sobnoj temperaturi.

Služiti uz sezonsku salatu (rukola, ceri, kupus, zelena salata....)