

Turoš cusa



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** širokih cipkastih rezanaca
- **150 g** prošarane slanine
- **300 g** sitnog kravljeg sira
- **400 ml** kisele pavlake
- **1** cenbelog luka
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike

Priprema

Slaninu iseckati na kockice, propržiti na ulju da bude hrskava i izvaditi iz tiganja. Rezance skuvati u posoljenoj vodi i procediti. U istom tiganju, propržiti skuvanu testeninu (paziti da ne zagori), dodati iseckan cen belog luka, 200 ml pavlake i 150 g sira (koristila sam sremski) i promešati. Posoliti, pobiberiti, pa dodati ostatak pavlake i sira, ponovo posoliti i pobiberiti i promešati. Ukoliko su sir i slanina baš slani, nece ni biti potrebno da solite kada budete dodavali sir i pavlaku. Na kraju dodati prženu slaninu i posuti alevom paprikom.

Savet

Napomena: Ovo je tradicionalno maarsko jelo, za koje se (bar ono što sam ja videla), koristi testenina koja najviše lii na naše flekice/krpice, samo je duža, a može se koristiti i ova koju sam ja koristila. Jelo je svakako odlinog ukusa.