

Taljatele sa belim mesom, dimljenim sirom u sosu



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 60 min

Sastojci

Za jelo:

- 400 g taljatela (rezanci)

Za sos:

- 300 g belog mesa
- 100 g dimljene slanine
- 250 ml pavlake za kuhanje
- 100 g dimljenog trapista
- po ukusu soli i bibera
- 1 kašica origana
- 3-4 kašike ulja

Priprema

Na ulju propržiti iseckanu slaninu da malo porumeni.

Onda je izvaditi iz tiganja.

U tiganj sa masnocom od slanine sipati belo meso iseckano na kockice i pržiti ga da porumeni. Posoliti ga.

Kad je meso rumeno vratiti slaninu u tiganj i zajedno minut dva propržiti, a onda dodati pavlaku.

Dodati origano i biber, a i so ako nije dovoljno slano. Pred sam kraj dodati rendani sir. im se sir istopiti i sos izjednaci umešati taljatele koje su skuvane dok se pripremao sos. Skinuti sa vatre i služiti uz salatu po izboru.

Ako ovo jelo pripremate za goste možete sos spremiti ranije pa pred samo služenje umešati taljatele.

Savet

Ovako spremljene taljtele su veoma ukusne, a i kalorine. Mogu se praviti i sa dimljenim belim mesom. Ja uvek dodam i kašiku kisele pavlake mada nije obavezno. Ako se sos suviše zgusne samo dodati malo mleka i postii željenu gustinu.