Taljatele sa tikvicama i slaninom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**taljatela
- **1**tikvica
- **50 g**slanine pancete
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika**sveže miroije
- **400 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **po potrebi**ulja
- **po potrebi i ukusu**soli

Priprema

Taljatele skuvati po uputstvu sa pakovanja. Preliti ih hladnom vodom i procediti. Tikvicu oprati i iseci ljuštilicom za povrce na duže trake. Slaninu iseci na kockice, beli luk ocistiti i iseckati, a miroiju oprati i iseckati. U zagrejan tiganj staviti slaninu i malo ulja i kratko propržiti. Dodati tikvice i posoliti ukoliko slanina nije preslana. Propržiti i tikvice, pa dodati beli luk i njega propržiti. im luk zamiriše, dodati makarone i miroiju, pa preliti pavlakom za kuvanje. Kada provri, proveriti da li je dovoljno slano i po potrebi dosoliti. Skloniti sa vatre i poslužiti toplo.

Savet