

Špagete sa viršlama i kackavaljem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** špageta
- 7viršli
- **200 g** kackavalja
- **po želji** kecapa
- majoneza
- **2 kašikesvežeg** seckanog peršuna
- **po želji** soli
- origana

Priprema

Svaku viršlu iseci na 4-5 dela. Zatim staviti 3 komadica viršle jedan na drugi pa špagete nežno bosti, probosti 4 špagete.

I tako sve dok se ne potroše viršle, ostatak špageta staviti sa strane u šerpu, naliti vodu, pa kuvati oko 15 minuta, na tihoj vatri.

Po završetku kuvanja procediti. U tanjur u kojem ce te poslužiti narendati kackavalj, dodati malo kecapa (i majoneza) i origano pa sipati špagete sa viršlama.

Viljuškom polako sjediniti, pa odgore narendati kackavalja, dodati kecap, origano i malo seckanog peršuna. Služiti odmah, vruce da bi se kackavalj u toku jela lepo istopio i teglio.

Savet

Jako ukusno i fino! Prijatno!