

## Špagete sa viršlama i kackavaljem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g**špageta
- **7**viršli
- **200 g**kackavalja
- **po želji**kecapa
- majoneza
- **2 kašike**svežeg 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 tanjir u kojem ce te poslužiti narendati kackavalj, dodati malo kecapa (i majoneza) i origana 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!