

## *Testenina sa svežim sirom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** spiralne testenine
- **150 g** sitnog svežeg sira
- **100 ml** kisele pavlake
- **80 g** mesnate dimljene slanine
- **malosoli**

### **Priprema**

Prokuvati slanu vodu u šerpi (za kuvanje testenine). U provrelu vodu staviti testeninu i kuvati 10 minuta. Nakon 10 minuta ugaziti vatru, a šerpu sa rezancima i vodom poklopiti i ostaviti 10 minuta. Sir, pavlaku i malo soli dobro viljuškom izraditi. Nakon isteka 10 minuta, testeninu prebaciti u cedilo i preliteri vrelom vodom. Kuvanu testeninu staviti u posudu sa sirom i pavlakom i lagano promešati. Mesnatu dimljenu slaninu sitno iseckati i malo propržiti te preliteri preko rezanaca. Pre nego prelijete sa vrelom isprženom slaninom možete dodati i narendanog punomasnog tvrdog sira.

### **Savet**

Verovatno mnogi pripremaju ovo jednostavno jelo, koliko zbog brze pripreme toliko i promene u prehrani. Evo naina na koji sam ja spremila to jednostavno jelo.