

Pasta sa bukovacama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bukovaca
- **1** vezaperšunovog lista
- **1** **prsohvat**vlašca
- **1** **prsohvat**majcine dušice
- **2** **cen**abelog luka
- **400 g** testenine po izboru
- **1** **prsohvat**so i biber
- **1** **kašika**putera
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **50 g** putera
- **50 ml** belog vina

Priprema

Bukovace operite i narežite na tanke trake. Zacinsko bilje i beli luk isecite na sitne komadice. Stavite slanu vodu da zavri pa skuvajte testeninu po uputstvu sa pakovanja. Dinstajte bukovace na 1 kašici putera dok ne puste tecnost i dok skoro sva tecnost ne ispari. Zatim dodajte zacinsko bilje i beli luk i sve zajedno dinstajte koji minut. Dodajte belo vino i krckajte dok se ne sjedini.

Dodajte pavlaku za kuvanje i hladan puter te zaciniti solju i biberom.

Ostavite još malo na vatri da krcka i da se sjedini.

Posluživanje: Ubacite testeninu u sos i dobro promešajte ili servirajte sos preko testenine i pospite rendanim parmezanom ili bilo kojim drugim sirom koji volite.

Savet