

## Špecle (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300-400 g** špecle ili neke slične testenine
- **200 g** šunke
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** origana

## Priprema

Špecle obariti u slanoj kipućoj vodi (oko 10-12 minuta ili po uputstvu sa pakovanja).

Šunku iseckati i malo propržiti, a zatim je naliti pavlakom za kuvanje i ostaviti da malo prokrcka. Zatim ovaj preliv pomešati sa špeclama i usuti u vatrostalnu činiju u kojoj će se peći.

Posuti preko rendanim kackavaljem i po ukusu origanom. Peći u rerni zagrejanj na 200 stepeni vrlo kratko - tek da se kackavalj otopi i dobije lepu boju. Seci na kocke i služiti.

## Savet