

Testenina (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **300 g**sitnog sira
- **2 dl**kisele pavlake
- **10 kašika**ajvara
- **4 cena** belog luka
- **2 kašike**ulja
- **1 kašičica**mlevena ljute paprike
- **po ukusu**origano

Ostalo:

- **3**školjke testenina
- **1/2 šake** testenine

Priprema

Velikih školjki sam imala šest komada i šaku testenine sa Italijanskim bojama. Za ovaj put sam skuvala tri školjke i pola šake secene testenine sa bojama Italijanske zastave. Špagete, školjke i secenu testeninu obariti procediti ali nemojte ispirati. Špagetama dodajte, sir, kiselu pavlaku, ajvar, sitno seckan beli luk, ulje, mlevenu papriku i po ukusu origano. Obarene školjke napuniti ovom smesom. Dekorisati po ukusu. Ove velike školjke bi bile još bolje da su punjene mlevenim mesom ali i sa ovom smesom su odlicne.

Savet

Dragoljub je jestiva lekovita biljka, koristi se u kulinarstvu, upotrebljivi su svi nadzemni delovi biljke, list, cvet i zrelo seme. Na poklon sam dobila velike školjka testenine, i testenine u bojama Italijanske zastave. Školjke mogu da se pune na razne naine, a ja sam testeninu napunila testeninom odnosno špagetama i niko se nije bunio, sa tanjira je nestalo sve za as.