

Slanina i pavlaka u zalogaju



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **200 g** suve slanine
- **1** integralni baget
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** **cen**abelog luka
- **1 kašica** džema od ljutih paprica
- **1 prstohvat** komoraca
- **1 prstohvat** belog bibera
- **po ukusu** soli
- **1 kašica** putera

Priprema

Kada vam se najave prijatelji oko 21 čas da putuju za Sofiju, i oko ponoci bi svratili kod vas na jedan zalogaj, nema panike. "Znamo da imaš kvalitetne sastojke uvek u kuci ajde napravi nešto magicno". I ja uvek "padnem" na takvu recenicu. Setim se da imam odlicnu domacu slaninu, uvek u frižideru pavlaku za kuvanje i baget. Naravno "pancetta e panna" ili bacon&cream; zalogaji prava stvar. Spremaju se vrlo lako, a fenomenalnog su ukusa za sva vaša slavlja ili koktele. Na kašicici putera propržite sitno iseckanu slaninu. Pažljivo je ocedite i izvadite u ciniju. U tiganju ili šerpi u kojoj se pržila slaninica ostalo je masnoce. Na toj masnoci propržite nekoliko sekundi komorac pa dodajte seckan na režnjeve crni luk (skroz tanko oni kao srpovi slikovito objašnjeno). Stalno mešajte i kada luk dobije staklastu boju cak i karamel boju dodajte kašicicu džema od ljutih papricica. Sve sjedinite pa prelijte pavlakom. Smanjite vatru, pa kuvajte 3 minuta uz mešanje. Dodajte slaninicu sve promešajte sklonite sa ringle, pa dodajte beli biber i sitno seckani beli luk. Promešajte i vrelo stavljajte preko kriške bageta. Dekorišite svežim paradajzom ako imate. Tako ostavite minimum pola sata pre serviranja da odstoji, jer ce i baget da upije divne mirise i krem sos od pavlake i zacina. Pa prijatno!

Savet

Ako nemate džem od ljutih papriica (ja ga iskreno sama pravim) dodajte 2 kapi tabasko sosa. Nije baš isto ali može da zameni bez problema.