

Testenina u sosu od pavlake



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenina
- **250 dl** pavlake za kuvanje
- **250 dl** paradajz sosa
- **150 g** sira
- **150 g** šunke salame
- **malosoli**
- **1 kašika** graška
- **2 kašike** kukuruza

Priprema

Testeninu skuvajte i procedite. Posolite po ukusu. Grašak i kukuruz takođe skuvajte. Šunku sitno naseckajte. Na laganoj temperaturi oko 5 minuta kuvajte pavlaku i paradajz sos da se malo zgusne. U vatrostalnu činiju stavite testeninu prekrijte šunkom, graškom i kukuruzom i zalijte sosom. Na kraju pospite sirom. Pecite na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet