

Pasta za Dunju



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**testenine
- **1 glavic**abrokolija
- **200 g**šunke
- so
- **2**jajeta
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **200 g**kackavalja

Priprema

Brokoli kratko prokuvati i usitniti, šunku iseci na trakice ili kockice, testeninu skuvati i ocediti. Testeninu i brokoli izmešati i zaciniti, dodati šunku. Pomešati jaja i pavlaku za kuvanje pa preliti. Peci testeninu 15 minuta na 200C pa dodati rendani kackavalj i dopeci još malo. Slika baš nije pregledna zato što se kod nas ova pasta pojede u veoma kratkom roku pa ne stignem ni da slikam. Prijatno.

Savet