

Pikantne špagete



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/5 pakovanja**špageta
- **1 puna kašika**masti (može i ulje)
- **150 g**parizera
- **oko 80g**kulena
- **1 cen**belog luka
- **200 g**trapista
- **1 kašica**soli
- **7 kašika**pavlake
- **2** jajeta

Priprema

Parizer iseci na sitne kockice, kulen na krupnije komade. Propržiti 3 minuta na masti, na tihoj vatri, dodati sitno iseckan beli luk i još minut propržiti.

Dodati pavlaku i nastaviti sa prženjem.

Posle 5-6 minuta dodati 2 jajeta i dobro upržiti da ne ostane živo.

Narendan trapist ubaciti u sos, skloniti sa ringle i dobro promešati.

Špagete skuvati po uputstvu sa kesice i procediti. U vrele špagete sipati sos i promešati.

Savet

Brzinski recept za veeru ili ruak. Za celo pakovanje špageta možete dodati još par kašika pavlake, izdašan je sos.