

Rezanci sa šampinjonima i pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g rezanaca
- 500 g šampinjona
- 200 g praške šunke
- 200 g kackavalja
- 2 kocke kokošje supe
- 1 pavlaka
- 1 jaje
- masline (za dekoraciju)
- ulje

Priprema

Šampinjone iseci na kockice, prašku šunku na rezance, jaje obariti i izrendati na krupno rende. Na malo ulja propržiti šampinjone, dodati kocke za supu i kuvati uz povremeno dolivanje vode.

Pred kraj kuvanja dodati prašku šunku i kuvati još 10 minuta. Rezance obariti u slanoj vodi, ocediti i preliterati filom.

Gotovo jelo posuti izrendanim jajetom i dekorisati maslinama.