

Taljatele sa spanacem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g taljatele
- 300-400 g spanaca
- 250 ml pavlake za kuvanje
- 180 g kisele pavlake
- 2 lovorova lista
- 2 cenbelog luka
- 2 kašice soli
- 1 kašica bibera
- 1 kašica senfa
- 1 kašica suvog biljnog zacina

Priprema

U šerpu u kojoj ćemo kuvati taljatele stavimo vodu i kašicu soli. Ostavimo da prokuva.

U veći tiganj stavimo spanac, kašicu soli i malo vode, na tihoj vatri dinstamo spanac.

Dodamo lovorov list i suvi biljni zacin, nastavimo sa dinstanjem.

Zatim dodamo kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje, sve lepo umešamo i kuvamo par minuta da sos postane kremast.

Dodamo biber, senf i beli luk, i ukuvamo sos 1-2 minuta.

Na kraju dodajemo skuvane taljatele i promešamo da ste sos lepo rasporedi.

Savet

Serviramo sa eri paradajzom i posuto parmezanom.