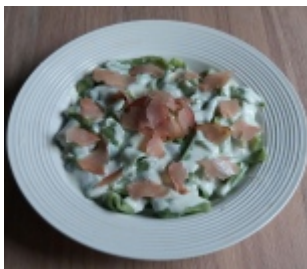


## *Zelene taljatele u sosu od pavlake i sira*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** zelenih taljatela ali domace taljatele
- **1 dl** mleka
- **1,5 dl** pavlake za kuvanje
- **3 list** topljenog sendvic sira
- **30-40 g** kackavalja
- **40 g** rendane mocarele
- **1 vrhom puna kašika** kisele pavlake
- **po potrebi** so
- **po ukusu** beli mleveni biber
- **4-5 tankih šnit** dimljene suve pecenice

### **Priprema**

U vruću posoljenu vodu spustiti taljatele i kuvati ih par minuta. Kad isplivaju gotove su, a najbolje probati ih viljuškom. Procediti ih i sipati u tanjir.

U šerpicu sipati mleko, pavlaku za kuvanje, sireve sem mocarele, so samo ako treba, biber i kiselu pavlaku. Lagano zagrevati na vatri i mesati žicom dok se sirevi ne istope i sve izjednaci.

Kad se sve sjedinilo umesati rendanu mocarelu, izmešati da se i ona rastopi. Ovo je jedna od varijanti sosa sa više vrsta sireva. Ja ga uvek pravim domaci i sa sirevima po svom izboru.

Taljatele u tanjiru preliti sa sosom.

Po sosu pobacati iscepkane komadice šnita pecenice.

Pecenica je tako tanko isecena da nema potrebe da se prethodno proprži.

Istom prilikom pravila sam i domace rezance tako da sambi njih pripremila na isti nacin.

Preliti ih sosom od sireva i posuti komadicima pecenice.

### **Savet**

Veoma ukusne i sone taljatele.