

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 kuwanje
- **3 lista** topljenog sendvic sira
- **30-40 g** kackavalja
- **40** glandane mocarele
- **1 vrhom puna kašikakisele** pavlake
- **po potrebiso**
- **po ukusubeli** mleveni biber
- **4-5 tankih šnita** dimljene suve pecenice

Priprema

U vrijedu posoljenu vodu spustiti taljatele i kuvarati ih par minuta. Kad isplivaju gotove su, a najbolje probati ih viljuškom. Procediti ih i sipati u tanjur.

U šerpicu sipati mleko, pavlaku za kuwanje, 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 srevima po svom izboru.

Taljatele u tanjiru preliti sa sosom.

Po sosu pobacati iscepke 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.