

Špagete sa sosom od pavlake i suve slanine



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g**špageta
- **1 kašik**aulja
- **100 g**suve slanine
- **1-2** cenabelog luka
- **1**jaje
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **po ukusu**s
- **po ukusu**mleveni biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Sos pripremite na ovaj nacin: u odgovarajucu posudu sipajte ulje ili puter pa dodajte što sitnije iseckanu slaninu i sitno iseckan beli luk, pržite oko minut-dva. Posebno umutite jaje, pa dodajte u njega pavlaku za kuvanje, posolite, pobiberite, dodajte suvi biljni zacin pa sve to dodajte u prženu slaninu. Dobro izmešajte i krckajte uz mešanje, dok sos ne pocne da se zgušnjava. U poseban sud stavite da se kuvaju špagete po uputstvu na pakovanju. Na sto stavite skuvane i oceene špagete u jednu ciniju za služenje, a u drugu ciniju stavite pripremljen sos i još toplo poslužite.

Savet