

Špagete sa pilecom šunkom i pavlakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**špageta
- **50 g**putera ili margarina
- **200 g**pilece šunke
- **2** cenabelog luka
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **3 kašike**kisele pavlake
- **2-3 kašike**rendanog parmezana
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleeni biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Skuvajte špagete po uputstvu na pakovanju. Šunku sitno iseckajte kao i beli luk. Na puteru ili margarinu vrlo kratko propržite beli luk i šunku. Dodajte pavlaku za kuvanje, kiselu pavlaku, so, mleveni biber i suvi zacin pa kuvajte nekoliko minuta (po potrebi dodajte i malo vode u kojoj su se kuvale špagete). Na kraju dodajte parmezan, sve dobro izmešajte i sklonite sa vatre. Skuvane špagete ocedite od vode, pomešajte sa sosom i poslužite tople.

Savet