

Testenina sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine
- **maloulja**
- **4** viršle
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **4** jajeta
- **po ukusu** i zacini
- **100 g** kackavalja

Priprema

Testeninu kuvati 10 minuta u posoljenoj vodi sa kašikom ulja, u poklopljenoj posudi i na laganoj vatri. Za to vreme skuvati viršle. Umutiti jaja sa pavlakom dodati zacine. Kuvanu testeninu procediti, sjediniti sa pavlakom i jajima, i dodati viršle isecene na kolutove. Sve zajedno promešati i dodati u vatrostalnu ciniju, odozgo narendati kackavalj i zapeći u rerni oko 10 minuta, u zagrejanjoj pecnici na 200 stepeni.

Savet