

Preliv za torteline



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luk**
- **1šargarepa**
- **250 g šampinjona**
- **2 kašikeulja**
- **2 dl pavlake za kuvanje**
- **100 grendanog kackavalja**
- **1 pakovanjetortelina**
- so
- biber
- peršun (za posipanje)

Priprema

Skuvati torteline po uputstvu, zatim isprati. Na ulju propržiti luk seckan na kockice, pa dodati seckanu šargarepu, nakon toga sipati pecurke usitnjene na listice posoliti i pobiberiti. Kad voda iz povrca ispari sipati pavlaku, nakon minut i oceene torteline, izmešati i krckati par minuta. Pred kraj ubaciti polovinu rendanog kackavalja, a ostatak zajedno sa peršunom posuti prilikom serviranja.

Savet

Umesto tortelina možete koristiti taljatele, fusile, njoke.