

Testenina sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testenine
- **3 dl**kisele pavlake
- **200 g**šunke
- **1 cešanj**belog luka
- **200 g**kackavalja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **2 kašike**ulja

Priprema

Testeninu skuvati u posoljenoj vodi i procediti. Sitno iseckan beli luk, kratko propržiti na zagrejanom ulju, zajedno sa sitno iseckanom šunkom. Dodati pavlaku i testeninu, zaciniti po ukusu, pa sve izmešati da se sjedini. Skloniti sa ringle i dodati izrendan kackavalj i izmešati. Služiti uz zelenu salatu.

Savet