

# **Ušuškane špagete**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10 režnjevadimljene svinjske pecenice**
- **10 režnjevastišnjene šunke**
- **150-200 gobarenih špageta**
- **100 gdimljene slanine**
- **po potrebe kecapa**
- **po želji origana**
- **100 grendanog kackavalja**

## **Priprema**

Malo špageta obariti na uobicajen nacin. Slaninu iseci na kockice, pa je dodati obarenim špagetama, a zatim umešati i malo kecapa i (po želji) origana. Sve dobro promešati, da se sastojci lepo sjedine.

Na svaki režanj pecenice staviti pomalo pripremljene smese sa špagetama, pa krajeve uviti. Isti postupak ponoviti i sa režnjevima šunke. U podmazan pleh reati naizmenicno red zarolane pecenice, pa red šunke (trebalo bi da ima za po dva reda jednog i drugog).

Staviti da se zapece u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Nakon 20 minuta, izvuci iz rerne, posuti rendanim kackavaljem i vratiti na još neki minut, tek da se kackavalj lepo otopi.

## **Savet**