

Taljatele sa belim mesom, dimljenim sirom u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jelo:

- **400 g** taljatele (rezanci)

Za sos:

- **300 g** belog mesa
- **100 g** dimljene slanine
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** dimljenog trapista
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** origana
- **3-4 kašike** ulja

Priprema

Na ulju propržiti iseckanu slaninu da malo porumeni.

Onda je izvaditi iz tiganja.

U tiganj sa masnocom od slanine sipati belo meso iseckano na kockice i pržiti ga da porumeni. Posoliti ga.

Kad je meso rumeno vratiti slaninu u tiganj i zajedno minut dva propržiti, a onda dodati pavlaku.

Dodati origano i biber, a i so ako nije dovoljno slano. Pred sam kraj dodati rendani sir. im se sir istopi i sos izjednaci umešati taljatele koje su skuvane dok se pripremao sos. Skinuti sa vatre i služiti uz salatu po izboru.

Ako ovo jelo pripremate za goste možete sos spremiti ranije pa pred samo služenje umešati taljatele.

Savet

Ovako spremljene taljtele su veoma ukusne, a i kalorine. Mogu se praviti i sa dimljenim belim mesom. Ja uvek dodam i kašiku kisele pavlake mada nije obavezno. Ako se sos suviše zgusne samo dodati malo mleka i postii željenu gustinu.