

Taljatele sa spanacem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** taljatela
- **300-400 g** spanaca
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **180 g** kisele pavlake
- 2 lovorova lista
- 2 cenebelog luka
- 2 kašicice soli
- **1** kašicica bibera
- **1** kašicica senfa
- **1** kašicica s uvoz biljnog zacina

Priprema

U šerpu u kojoj ćemo kuvati taljatele stavimo vodu i kašicicu soli. Ostavimo da prokuva.

U veci tiganj stavimo spanac, kašicicu soli i malo vode, na tihoj vatri dinstamo spanac.

Dodamo lovorov list i suvi biljni zacin, nastavimo sa disnstanjem.

Zatim dodamo kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje, sve lepo umešamo i kuvamo par minuta da sos postane kremast.

Dodamo biber, senf i beli luk, i ukuvamo sos 1-2 minuta.

Na kraju dodajemo skuvane taljatele i promešamo da ste sos lepo rasporedi.

Savet

Serviramo sa eri paradajzom i posuto parmezanom.