

Pita na italijanski nacin

Obozavam testeninu i stalno isprobavam nove recepte. Naravno, volim i da ih malo izmenim, pa

kom cas

1 Spagete obariti, preruciti u vatrostalnu posudu, preliteri jaje i naredati 100g kackavalja.

2

3

4

5

6 U drugoj posudi proprziti crni luk, kada porumeni dodati sitno seckanu slaninu i zacin ce. Prziti 10-ak minuta, potom naliti paradajz sok i dodati ostale zacine.

7

8

9

10



po ukusu bosijak

po ukusu origano

po ukusu zacin ce

paradajz soka 500ml

slanine 200g

kackavalja 250g

jaje 1

spageta 1 pakovanje

po ukusu ruzmarin

po ukusu persun

crnog luka glavica

11 Kada je gotovo, prelići preko obarenih spageta,
narendati ostatak kackavalja i peci 15-20min na 200
stepeni.

Napomena:

Jesti dok je toplo.