

# **-.Moj recept.-**

Thursday, October 27, 2022 11:57 AM

## **.....Potreba.....**

1. Paket tijesta(**vaš odabir kakvo tijesto**)
2. Vrhnje za kuhanje
3. Špek
4. Sir(**ako vam je bolje sa sirom**)
5. Ulje
6. Sol
7. 2 jaja
8. Vegeta

## **.....Dostupak.....**

**1:**U lonac s vodom staviti malo soli i maslinovog ulja. Ubaciti špagete u lonac i kuhati dok ne budu gotovi.

**2:**U međuvremenu pripremiti umak za špagete. U posudu izmiješati vrhnje za kuhanje, usitnjeni sir, peršin, žličicu Vegete, malo soli i dva jaja. Dobro miješati dok ne bude ujednačeno.

**3:**U tavu staviti maslinovog ulja i ubaciti narezane slanine/pancete/pršuta. Malo začiniti vegetom dok se peče i na kraju gotov sadržaj tave umiješati u smjesu sa vrhnjem za kuhanje.

**4:**Gotove špagete procijediti i izmiješati sa smjesom od vrhnja.

## **Najbolji dio!**

■Jelo najbolje poslužiti vruće, uz sir ribanac.

.-.-Dobar tek!-.-.

