

## **DAR-MAR TESTENINA SA ZLATIBORAC SVINJSKOM PEČENICOM**



### **SASTOJCI ZA 2-3 PORCIJE:**

200 g Zlatiborac svinjske pečenice

200 g testenine, penne

200 g čeri paradajza

1 crvena paprika

1 glavica crvenog luka

100 g svežeg spanaća

100 g crnih maslina

100 g šampinjona

5 jaja

40 g parmezana

2 čena belog luka

0,03 l maslinovog ulja

so, po ukusu

### **Način pripreme:**

U dubokoj činiji umutiti 5 jaja. Zatim dodati iseckan čeri paradajz, crvenu papriku, svež spanać, luk, masline, šampinjone, beli luk i Zlatiborac svinjsku pečenicu. Sve posoliti pa promešati.

Skuvati testeninu pa i nju dodati u činiju sa pripremljenim namirnicama. Sve promešati.

Posudu za pečenje premazati maslinovim uljem pa u nju sipati pripremljene namirnice. Sve obilato posuti parmezanom. Posudu staviti u pećnicu zagrejanu na 210 °C i gratinirati jelo 30-40 minuta.

