

KARI TALJATELE SA ZLATIBORAC SVINJSKOM PEČENICOM



SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:

50 g Zlatiborac svinjske pečenice

125 g taljatele

1 dl neutralne pavlake (pavlaka za kuvanje)

¼ kašičice kari začina

so, po ukusu

vlašac, za dekoraciju

Način pripreme:

Skuvati testeninu u slanoj kipućoj vodi. U tiganju zagrijati neutralnu pavlaku pa joj dodati kari začina, so i Zlatiborac svinjsku pečenicu, isečenu na trake. Zatim dodati taljatele i krčkati još svega jedan minut, da se ukusi sjedine. Servirati jelo i ukasiti ga vlašcem.