


# Jednostavno varivo s kobasicom, tjesteninom i slanutkom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 30 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

40 ml K Plus maslinovog ulja  
2 K Plus kranjske kobasice  
6 češnjeva češnjaka  
1 konzerva K Plus sjeckane rajčice ili pelata koje ste usitnili  
2 konzerve K Plus slanutka  
150 g sitnije tjestenine  
8 dl vode  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U loncu, na srednjoj vatri zagrijte maslinovo ulje pa dodajte tanje narezane kobasice i pržite 5 minuta miješajući, dok nisu dobile lijepu boju.

Zatim dodajte očišćene i zgnječene čitave češnjeve češnjaka i pržite miješajući dok ne postanu aromatični, 1 minutu. Umiješajte rajčice i prstohvat soli i dinstajte 3 minute.

Dodajte ocijeđeni i isprani slanutak, tjesteninu i vruću vodu. Povremeno miješajte i kada zakuha smanjite vatru na lagano.

Kuhajte dok se tjestenina ne skuha i većina tekućine ne upije, oko 15 do 20 minuta. Provjerite nedostaje li jelu soli i papra pa prilagodite začine.

Dobar tek!