Tjestenina s graškom i slaninom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

15 ml maslinovog ulja
200 g slanine
2 konzerve K Plus graška
2 češnja češnjaka
40 g K Plus ribanog sira
400 g K Plus špageta ili linguina
2 kom K plus jaja
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Tjesteninu stavite kuhati u kipuću, slanu vodu, i kuhajte 2 minute manje nego što zahtijevaju upute na pakiranju.

Dok se tjestenina kuha, sitno nasjeckajte slaninu i pržite na maslinovom ulju, na laganoj vatri, oko 7 minuta, dok nije postala hrskava. Izvadite je iz lonca i u njega dodajte grašak i sitno sjeckani češnjak. Dinstajte 5 minuta, miješajući, tako da se dio graška usitni.

Jaje izmutite s ribanim sirom. Kad je tjestenina gotova, sačuvajte 2 dl vode u kojoj se kuhala, a nju ocijedite i dodajte u lonac s graškom dobro miješajući. Dodajte 1 dl vode u smjesu s jajima i dobro promiješajte.

Maknite lonac s vatre ostavite 1 minutu da se lagano rashladi, tako da tjestenina nije prevruća. U tjesteninu ulijte smjesu od jaja i miješajte dok tjestenina nije ravnomjerno obložena umakom.

Po potrebi dodajte još vode u kojoj se tjestenina kuhala. Provjerite nedostaje li jelu soli i papra pa prilagodite začine. Poslužite s hrskavom slaninom.

Dobar tek!