

SLADKE TESTENINE S SKUTO

EDEN IZMED NAČINOV, KAKO PRI NAS PORABIMO TESTENINE, ČE JIH SKUHAMO PREVEČ ...

ZA 4 OSEBE POTREBUJEMO:

300 G ŠIROKIH REZANCEV ALI KATERIH KOLI DRUGIH TESTENIN (PERESNIKI, FUSILI, MAKARONI ...)

2 JAJCI

4 ŽLICE KISLE SMETANE

4 ŽLICE SLADKE SMETANE

400 G SKUTE

CIMET, SLADKOR, VANILIJEV SLADKOR, RUM, ROZINE PO ŽELJI



POSTOPEK PRIPRAVE:

1. TESTENINE SMO PREDHODNO SKUHALI V SLANI VODI IN JIH DOBRO ODCEDILI.
2. V POSODICI ZMEŠAMO SKUTO, KISLO SMETANO, 1 JAJCE. PO OKUSU SLADKAMO, DODAMO MALO CIMETA, ŽLIČKO RUMA IN 1 ZAVOJČEK VANILIJEVEGA SLADKORJA.



3. PEKAČ NAMASTIMO IN VANJ STRESEMO POLOVICO TESTENIN. PRELIJEMO JIH S SKUTNO MEŠANICO, PO ŽELJI LAHKO POSUJEMO Z ROZINAMI, NAMOČENIMI V RUM.



4. STRESEMO PREOSTALE TESTENINE V PEKAČ IN JIH PRELIJEMO S SKUTNO MEŠANICO, KI SMO JI DODALI 1 JAJCE IN MALO SLADKE SMETANE, DA JE ZMES BOLJ TEKOČA.



5. PEČEMO 30 MINUT NA 200°C, DA SE ZAPEČE.



DOBER TEK!

NEŽA, 1. A