

Tortellini sa tartufima i sirom



Priprema

Popržiti slaninu na malo masnoće i dodati šunku te Zdenka sir i zaliti vrhnjem za kuhanje. Pustiti da voda provrije, dodati tortelline te posoliti i dodati papar po potrebi. Ostaviti tijesto da odstoji te u umak umiješajti razmućena jaja. Dovršenim umakom prelijte tortelline kuhane u slanoj vodi.

Sastojci

40 dkg tortelona ili raviola s tartufima, 10 dkg dimljenog špeka, 15 dkg šunke narezane na kockice, 4 dcl vrhnja za kuhanje, 2 trokutića Zdenka sira, 2 jaja