

Talianetta®

Mac'n'cheese sa slavonskim twistom



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta Mac'n'cheese
- kulen
- krušne mrvice
- peršin

Skuhajte Talianetta tjesteninu Mac'n'cheese prema uputama na pakiranju. Trebat će vam samo 10 minuta!

Nekoliko šnita kulena narežite na trake i prepecite na zagrijanoj tavi nekoliko minuta. Dodajte dvije žlice krušnih mrvica i pržite još minutu, dvije dok kulen postane hrskav, s krušne mrvice zlatne boje.

POSLUŽIVANJE:

Talianetta tjesteninu Mac'n'cheese pospite s prženim kulenom i krušnim mrvicama kako biste ovom američkom klasiku dali zanimljivi slavonski twist! Na kraju, dodajte malo nasjeckanog svježeg peršina radi boje i svježine.

preuzeto sa:

premium.story.hr/usred_ljeta_talianetta