

Talianetta®

Rezanci u umaku od gljiva uz dodatak tartufate



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta rezanaca u umaku od gljiva
- 2 žličice istarske tartufate
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- parmezan

Skuhajte Talianetta rezance u umaku od gljiva prema uputama na pakiranju. Nakon samo 5 minuta, vaši Talianetta rezanci u umaku od gljiva bit će gotovi. Nakon kuhanja, u rezance u umaku od gljiva umiješajte dvije žličice istarske tartufate i uživajte u klasičnom mirisu i okusu istarske kuhinje.

POSLUŽIVANJE:

Aromantične rezance u umaku od gljiva i tartufate prelijte s мало vrhunskog maslinovog ulja. Na kraju, nemojte zaboraviti dodati мало svježe naribano parmezana.

preuzeto sa:

premium.story.hr/usred_ljeta_talianetta