

# Talianetta®

## Zapečena tjestenina Carbonara s dodatkom slatke paprike



### SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta tjestenine Carbonara
- 50g krušnih mrvica
- 20g naribanog parmezana
- 2 žličice maslinovog ulja
- 1 žličica mljevene slatke paprike
- ½ žličice češnjaka u granulama
- sol i mljeveni crni papar
- peršin

### POSTUPAK:

Zagrijte pećnicu na 180°C.

Dok se pećnica zagrijava, skuhajte Talianetta tjesteninu Carbonara prema uputama na vrećici i pripremite posip. U zdjelici pomiješajte maslinovo ulje, krušne mrvice, naribani parmezan, mljevenu slatku papriku, češnjak u granulama, sol i mljeveni crni papar. U vatrostalnu posudu, koju ste prethodno premazali maslinovim uljem, ravnomjerno rasporedite tjesteninu i na kraju dodajte posip od parmezana i mljevene slatke paprike koji ste prethodno pripremili.

Pecite na 180 °C oko 15 minuta ili dok gornji sloj ne poprimi zlatnu boju i postane hrskav.

### POSLUŽIVANJE:

Zapečenu Talianetta tjesteninu Carbonara servirajte uz malo nasjeckanog svježeg peršina i poslužite uz čašu bijelog vina.