

Zapečena tjestenina sa slaninom i cvjetačom



 Jednostavan

Za dane kad želite brzi, kremasti *comfort food* za ručak, naša Matejka s bloga [Like chocolate](#) preporučuje ukusnu kombinaciju tjestenine, cvjetače i slanine... Probajte već za današnji ručak ili večeru

Sastojci

300 g suhe tjestenine
1 veća cvjetača, podijeljena na cvjetove
100-120 g suhe slanine, npr. Mesnica Ravlić
10 listića kadulje
120-150 g sira, npr. cheddar
2 šnite starog kruha
25 g maslaca
25 g brašna
500 ml mlijeka
sol i papar

Tjesteninu i cvjetaču kuhajte zajedno u kipućoj slanoj vodi oko 10 minuta, tj. dok tjestenina ne bude kuhana al dente. Iscijedite ih, ali sačuvajte oko 100 ml vode od kuhanja.

Slaninu narežite na šnite debljine oko 3 mm pa na kockice. Zagrijte suhu tavu i prepržite ih 2-3 minute dok ne postanu hrskave. Pred kraj dodajte i listiće kadulje da se i oni malo poprže.

U dubljoj zdjeli otopite maslac pa mu dodajte brašno. Kratko pržite na laganoj vatri dok brašno ne počne dobivati boju, a onda ulijte mlijeko i miješajte pjenjačem kako ne bi nastale grudice. Kuhajte uz miješanje dok se umak ne zgusne.

U umak umiješajte ribani sir dok se ne otopi. Pećnicu zagrijte na 220°C, neka radi samo gornji grijač. Tjesteninu i cvjetaču prelijte umakom od sira, zatim dodajte sačuvanu vodu i slaninu s kaduljom.

Sve zajedno prebacite u vatrostalnu posudu ili protvan pa po vrhu namrvite stari kruh. Pecite oko 6-8 min tj. dok se kruh ne zapeče i dobije lijepu boju.

Poslužite odmah uz sezonsku salatu. Dobar tek!





