**Autor**Silvija Pavić

ShareTweetSaveEmail

1

Od brašna,jaja i soli zamijesimo tijesto koje ostavimo da malo odmori te ga potom valjamo i režemo na duge,šire trake te ga ostavimo po strani dok pripremimo ostatak namirnica i zavrijemo vodu za tjesteninu.
U šalici vrele vode natapamo crne trube oko 15 minuta, zatim ih ocijedimo,a vodu u kojoj su se namakale sačuvamo. Na tavi zagrijemo malo maslaca i ulja u koje dodamo nasjeckanu chili papričicu koju popržimo samo kratko,zatim dodajemo crne trube,te usitnjeni češnjak. U međuvremenu tjestenina se skuhala te je dodajemo u tavu gdje se nalaze gljive,chili i češnjak. Jelo dovršimo na laganoj vatri dodavši sol,papar,žlicu limunovog soka,majonezu sa okusom slanine,vodu u kojoj su se natapale crne trube,te na kraju pospemo parmezanom.

2 Jaja
200 g Brašna
Prstohvat soli
1 Chili papričica
20 g Sušenih crnih truba
1 Češanj češnjaka
1 dash Svježe cijeđenog limunovog soka
1 cup Vode
60 g Zvijezda majoneze s okusom slanine
Prstohvat soli
Prstohvat papra
40 g Parmezana
1 dash Maslaca
1 prstohvat Ulja



NAMIRNICE

2 Jaja
200 g Brašna
Prstohvat soli
1 Chili papričica
20 g Sušenih crnih truba
1 Češanj češnjaka
1 dash Svježe cijeđenog limunovog soka
1 cup Vode
60 g Zvijezda majoneze s okusom slanine
Prstohvat soli
Prstohvat papra
40 g Parmezana
1 dash Maslaca
1 prstohvat Ulja

Način pripreme

1

Od brašna,jaja i soli zamijesimo tijesto koje ostavimo da malo odmori te ga potom valjamo i režemo na duge,šire trake te ga ostavimo po strani dok pripremimo ostatak namirnica i zavrijemo vodu za tjesteninu.
U šalici vrele vode natapamo crne trube oko 15 minuta, zatim ih ocijedimo,a vodu u kojoj su se namakale sačuvamo. Na tavi zagrijemo malo maslaca i ulja u koje dodamo nasjeckanu chili papričicu koju popržimo samo kratko,zatim dodajemo crne trube,te usitnjeni češnjak. U međuvremenu tjestenina se skuhala te je dodajemo u tavu gdje se nalaze gljive,chili i češnjak. Jelo dovršimo na laganoj vatri dodavši sol,papar,žlicu limunovog soka,majonezu sa okusom slanine,vodu u kojoj su se natapale crne trube,te na kraju pospemo parmezanom.

Mala truba
NAMIRNICENačin pripreme