



## Таљатели со Шкампи

Ова е уште едно италијанско класично јадење, кое исто така може да се подготви на различни начини. Денес јас го правам на мој начин и се надевам дека ќе уживате затоа што испадна навистина вкусно.



### Состојки:

- 100 грама Таљатели
- 50 грама Шкампи
- 100грама Доматен сос
- Половина Праз
- Половина Црвена пиперка
- Магдонос
- сол
- маслиново масло

### Чекор 1

Како и секогаш, ставете малку маслиново масло и сол по вкус во водата додека се загрева.

Загрејте ја и тавата за пржење, во неа ставете неколку капки масло и спремни сте да ги готвите шкампите.

### Чекор 2

Во меѓувреме ставете ги таљателите во загреаната вода.

На шкампите им требаат само пет до седум минути пржење, доволно да станат крцкави однадвор и тие се готови.

### Чекор 3

Можете да го исечкате празот и останатиот зеленчук и потоа пржете ги одвоено во тава за пржење на среден оган.

Исечкајте ја и црвената пиперка и измешајте ги состојките заедно.

### Чекор 4

Потоа ставете го доматниот сос и измешајте го со зеленчукот. На крајот можете да ги ставите и готовите шкампи во сосот.

Се што треба да направите сега е да го измешате сосот со таљателите и готови сте.

Јадењето можете да го сервираме веднаш.



### Чекор 5

Чистењето е исто така дел од готвењето, но чистењето на оваа тава е забавно и лесно. Земете салфетка и избришете ја, или пак исплакнете ја со топла вода.

### Совет

Ако сакате морска храна овој рецепт е за Вас. Содржи исклучително свежи состојки и е совршено летно јадење. Следниот пат кога ќе купите шампи, потсетете се на овој рецепт и подгответе го. Сигурен сум дека ќе го обожувате.

---

### Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)