



# Rezanci s sirom in poprom

## »Cacio e pepe«



<b>400 g</b>	jajčnih rezancev Bronzo <b>Tre Mulini</b>
<b>10 g</b>	grobo mletega črnega popra
<b>100 g</b>	bavarskega masla <b>Land</b>
<b>150 g</b>	Grana Padano DOP <b>Pascoli Italiani</b> sol <b>Don Jerez</b>

1. Testenine kuhamo v slani vreli vodi le dve tretjini časa, navedenega na embalaži.
2. Odcedimo in prihranimo vodo, v kateri so se kuhale testenine.
3. V vroči ponvi popražimo poper, približno eno minuto.
4. Dodamo maslo, da se raztopi.
5. V ponev vmešamo testenine.
6. Postopoma dodajamo nariban sir in neprestano mešamo, da se sir raztopi.
7. Po potrebi zalijemo z malo vode, v kateri so se kuhale testenine, in kuhamo, dokler testenine niso kuhane "al dente".
8. Serviramo na krožnik, naribamo preostanek sira, solimo po okusu in postrežemo.



**Ste poskusili recept?** Fotografirajte svojo jed in fotografijo objavite v obliki Story objave. Dodajte ključnika **#MagicnaNoc** in **#Eurospin** ter označite profil **@eurospin.slovenija**.