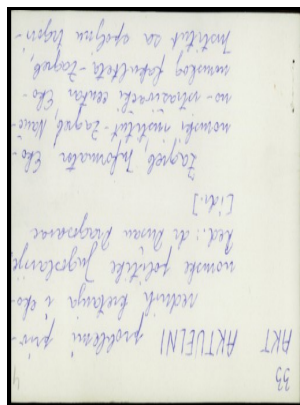


# Molodezh' Dagestana - problemy sovershenstvovaniia sotsial'nogo oblika : sbornik statei

Dagestanski filial AN SSSR, In-t istorii, iazyka i literatury im. G. Tsadasy - Testenina u kremastom sosu sa spanacem i kobasicama



Description: -

-  
Holocaust survivors writings -- History and criticism  
Holocaust, Jewish (1939-1945), in literature.  
French literature -- 20th century -- History and criticism  
Youth -- Russia (Federation) -- Dagestan. Molodezh' Dagestana -  
problemy sovershenstvovaniia sotsial'nogo oblika : sbornik statei  
- Molodezh' Dagestana - problemy sovershenstvovaniia sotsial'nogo  
oblika : sbornik statei

Notes: Includes bibliographical references.

This edition was published in 1987



Filesize: 24.87 MB

Tags: #Testenina #u #kremastom #sosu #sa #spanacem #i #kobasicama

## Testenina u kremastom sosu sa spanacem i kobasicama

Zar nije krasno kada jelo pripremate samo u jednoj posudi? Ako dodajete paprike isekajte ih na trakice i uinstajte sa lukom prvo, a ako koristite brokoli, iskidajte ga na manje komade, pa dodajte sastojcima 15-tak minuta pre kraja pripreme da omekšaju. Nijedna radnja ne treba biti preduzeta isključivo na osnovu ovog sadržaja; čitaocima se savetuje da konsultuju stručno lice vezano za bilo šta što se tiče njihovog zdravlja. Na blogu , gde smo pronašli recept, ističu da spanać možete zameniti paprikama ili brokolijem

## Testenina u kremastom sosu sa spanacem i kobasicama

Dobro izmešajte, pa ubacite i nekuvanu testeninu.

## Testenina u kremastom sosu sa spanacem i kobasicama

U ovom ručku, koji pripremate tek 30-tak minuta, imate sve što vam treba — testeninu, meso, povrće i sir. Kada prokuva smanjite temperaturu na najniže i ostavite da krčka 10-tak minuta — dok testenina ne omekša.

## Testenina u kremastom sosu sa spanacem i kobasicama

Ubacite naseckani paradajz i bujon. Ostavite još malo poklopljeno, pa sklonite sa šporeta i služite toplo.

## Testenina u kremastom sosu sa spanacem i kobasicama

Kada spanać omekša pospite sve narendanim sirom. Ubacite sveži spanać, šolju po šolju i izmešajte. Nastavite dinstanje dok luk ne omekša oko 5 minuta.

### **Testenina u kremastom sosu sa spanaćem i kobasicama**

Poklopite, pa kada se sir istopi i dobijete kremastu smesu sve pospite naseckanim svežim lukom ili prazlukom. Ne zaboravite da promešate par puta, da se testenina ne bi zalepila za dno tiganja. Poklopite tiganj i ostavite da smesa prokuva.

## Related Books

- [Lalique - Schmuckkunst des Jugendstils.](#)
- [Tetsugaku kara shinkō, shūkyō o miru - tetsugaku ruikei to shinkō ruikei](#)
- [AIDS dan penanggulangnya - bahan bacaan untuk siswa dan mahasiswa pendidikan tenaga kesehatan](#)
- [Political socialization - a study in the psychology of political behavior.](#)
- [Moholy-Nagy, Fotos und Fotogramme](#)