

# Taljatele sa rikota sosom i spanaćem i biskviti od rikote

## Taljatele sa rikotom i spanaćem

400 g taljatela  
100 g mesnate slanine  
500 g mladog spanaća  
200 g rikota sira  
50 g krupno seckanih oraha  
50 g rendanog parmezana  
1 glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
10 čeri paradajza  
10 g suvih vrganja  
2 dl pavlake za kuvanje  
4 kašike maslinovog ulja  
1 kašičica suvog začina  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera

## Biskviti

250 g brašna  
200 g šećera  
200 g rikota sira  
100 g mlečnog margarina  
1 jaje  
1 kesica vanilin šećera  
 $\frac{1}{2}$  kesice praška za pecivo  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
glazura za kolače

## Način pripreme

1. **Taljatele sa rikotom i spanaćem:** U tiganju na zagrejanom ulju propržiti slaninu isečenu na tanke kriške, zatim dodati sitno seckan i beli luk, čeri paradajz isečen na polovine, usitnjene vrganje i orahe. Pržiti dok luk ne omekša. Dodati spanać i dobro promešati. Pržiti dok spanać ne omekša 2-3 minuta. Dodati isitnjenu rikotu, neutralnu pavlaku, i začiniti. Mešatina tihoj vatri dok se dok se ne dobije kompaktan sos.

2. Testeninu skuvati u slanoj ključaloj vodi prema uputstvu na ambalaži, 6 minuta i zatim ih ocediti. U testeninu sipati sos. Sve dobro promešati. Servirati sa rendanim parmezanom.

3. **Biskviti:** U posudi za mešanje mikserom umutiti šećer, vanilin šećer i margarin dok se ne sjedine. Dodati rikotu, nastaviti mešanje, pa dodati jaje.

Mešati dok se sve dobro ne sjedini. Uz stalno mešanje dodati suve sastojke (brašno, prašak za pecivo i so) i mešati sve dok se ne dobije kompaktno testo. Po potrebi dodati brašna da bi testo moglo da se mesi rukama.

4. Napraviti loptice veličine oraha i rasporediti ih po plehu obloženim paprom za pečenje. Napraviti razmak između loptica, jer se biskviti šire pri pečenju. Peći na 180 stepeni oko 10 minuta. Ostaviti biskvite da se ohlade i preliti glazurom.