

Školjkice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine u obliku školjkica
- **6 dL** mleka
- **50 g** putera
- **2 kašike** brašna
- **250 g** kackavalja
- **3 kašike** prezli
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**

Priprema

Testeninu obariti u slanoj vodi, a zatim je ocediti od suvišne tecnosti. Kackavalj izrendati na krupno rende. Posebno u manjoj šerpi otopiti puter, zatim dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati mleko uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. U gotov sos dodati kackavalj, testeninu i zacine po ukusu. Polako promešati da se dobije ujednacena smesa. Vatrostalnu posudu nauljiti pa u nju sipati pripremljenu smesu. Posuti prezlama i peci 35 minuta na 200 stepeni.

Savet