

Testenina u sosu od sira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine po izboru
- **2 kašike** ulja po izboru
- **2 ravne kašike** brašna
- **6 dL** mleka
- **100 g** rendanog trapista
- **1 puna kašika** rendanog parmezana
- **100 g** iseckanih maslina po izboru
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacin
- origano

Priprema

Testeninu skuvati prema uputstvu sa pakovanja.

Sos pripremiti na sledeci nacin: Na vrelom ulju propržiti brašno, pa postepeno sipati mleko. Kuvati na laganoj temperaturi uz povremeno mešanje dok se sos ne zgusne. Sos treba da vri nekoliko minuta. Dodati rendan trapist i parmezan. Zaciniti po ukusu. Kuvati uz neprekidno mešanje dok se sirevi ne otope-oko 2 minuta. Sos sipati preko oceene testenine i izmešati.

Prilikom služenja, testeninu posuti seckanim maslinama i origanom.

Savet