

Makarone sa pecurkama (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za sos:

- **30 g** maslaca
- **1 šolja** mleka
- **3-5 varjacabrašna**
- **malosoli**
- **po ukusu** origana

I još:

- ulje (po potrebi)
- **100 g** pecurki

Ostalo:

- **1/2 kesemakarona**

Priprema

U šerpiku staviti maslac da se zatrepi, dodati brašna i mešati, da ne ostanu grudvice. Brašno propržiti i dodati mleko, ako je potrebno dodati brašna i mleka još malo i posoliti. Origano dodati i mešati par minuta, da se sjedini, i skinuti sa vatre.

Pecurke oljuštiti, oprati, iseci na kocke i staviti u zagrejano ulje da se proprže, pa pomešati pecurke i sos. Staviti

makarone da se obare u prokuvanoj vodi. I sve to sjediniti sa sosom.

Savet