Špagete sa slaninicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**špageti
- **3 dl**mleka
- **30 g**putera
- **1 kašika**brašna
- **100 g**dimljenog sira
- **100 g**slaninice narezane na kriške
- peršun
- zacini
- biber
- parmezan (za dekoraciju)

Priprema

U vecoj šerpi zagrejati vodu do kljucanja, posoliti i skuvati špagete.

U drugom dubljem tiganju rastopiti puter na tihoj vatri, dodati kašiku brašna i propržiti na kratko uz neprestano mešanje.

Zatim sipati hladno mleko i nastaviti sa mešanjem dok se ne dobije kremasta smesa.

Dodati rendani dimljeni sir, sitno seckanu slaninicu, sitno seckan peršun i kuvati na tihoj vatri još nekoliko minuta.

Na kraju zaciniti po ukusu, pa dodati oceenu testeninu i promešajte

Servirati u tanjiru, posoliti parmezanom po ukusu i seckanim peršunom.

Savet