

Špagetti beshamell



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pastu:

- **500 g**špageta

Za beshamell:

- **200 g**slaninice ili barene šunke
- **700 ml**mleka
- **6 kašikabrašna**
- **100 g**topivog sira
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bosiljak, timjan, origano, biber...
- **1kisela pavlaka**

Priprema

U kljucalu vodu staviti malo soli i ulja i ubaciti špagete. Ako želite da budu malo tvrdje AL DENTE, da se osete pod Zubima, onda odmah iskljuciti vatru i sacekati oko 8 minuta, a ako volite mekše onda kuvati duže. Nakon što ih procedite, ne ispirati sa vodom, dodati malo maslinovog ulja i promešati.

Iseckati sitno slaninicu i staviti u šerpicu da se prži. Naliti 600 ml mleka, a u ostatak razmutiti brašno. U šerpicu

sa slaninicom i mlekom dodati zacine i pomešati. Kada prokuva, skloniti sa vatre i lagano uliti brašno sa mlekom, sve vreme mešajuci...vratiti na šporet i mešati dok se ne zgusne. Kada se umak zgusnuo, izrendati sir i pomešati, a potom dodati pavlaku i opet pomešati.

Savet

Ako probate ove špagete reiete da su ovo mnoogo bolje špagete nego sa carbonara umakom :) Ovo su za mene najbolje špagete i inae su nam najomiljenije u kui. Sližiti toplo. Ja po nekad umak izmešam sa špagetama, a po nekad posenbo sipam špagete na tanjur, pa tek onda preko njih umak :) Prijatnooo :)