

Testenina sa bešamel sosom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** testenine po želji
- **400 g** parizera
- **1** topljeni sir
- **1** pavlaka
- **5 punih kašika** brašna
- **700 ml** mleka
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malo** bosiljka
- **malo** origana
- **30 g** putera

Priprema

Testeninu skuvati po uputstvu na kesici.

Sos: Kratko propržiti na puteru narendan parizer. Dodati 600 ml mleka, sipati začine i sačekati da provri. Skinuti sa šporeta. Sipati ostatak mleka pomešan sa brašnom. Vratiti na šporet i mešati dok se ne zgusne. Ponovo skinuti sa šporeta, staviti pavlaku, topljen sir i dobro promešati. Na kraju posuti malo origana.

Savet

Ako imate iznenadne goste, ovo je prava stvar za brzu pripremu. Umesto parizera može peenica, slanina ili šta ve volite. Prijatno :)