Studentska pasta



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**paste
- **200 g**sira - trapist
- **200 g**sira - gauda
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **po želji**bijeli luk

Priprema

Skuvati pastu prema uputstvu sa kesice.

Dok se pasta kuva, u drugu posudu topiti navedeni sir.

Kada se sir istopi, dodati pavlaku za kuvanje i miješati dok se ne sjedini, ostaviti malo da krcka, na laganoj vatri.

Nakon što se pavlaka ukrcka, dodati sitno isjeckan bijeli luk i miješati na laganoj vatri još pola minuta.

Gore navedeno, dodati u šerpu vec procijedjenoj pasti i dobro promiješati. Posolite po želji.

Savet

Jedite dok je vrue .. Pozz