

# **Makarone sa prazilukom**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** testenine
- **2** veca praziluka
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **1 dl** belog vina
- **1 kašicica** eckanog peršuna
- **200 gsira** (parmezan ili stari kravlji)
- **1/2 kašicica** soli
- **prstohvat** bibera

## **Priprema**

Praziluku odstraniti zeleni deo, a beli dobro oprati i iseci na manje kolutice. Na zagrejanom maslacu ili ulju propržiti praziluk da omeša. Posoliti po ukusu, smanjiti temperaturu i dinstati ga dok skroz ne omeša i dok se ne karameliše. U meuvremenu skuvati testeninu al dente i ocediti je. Tako skuvanu je dodati u praziluk i lagano promešati. Dodati i belo vino, pojacati temperaturu i kuvati nekoliko minuta. Prilikom posluživanja preko testenine narendati sir po ukusu.

## **Savet**