

Brza pasta



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenine
- **oko 120 g** kisele pavlake 20% mm
- **150 g** feta sira
- **2-3 kašike** ulja
- **1,5 kašika** brašna
- **350 ml** mleka
- parmezan
- pršuta

Priprema

Skuvati testeninu, ja koristila fuzzili, ali može bilo koja. Dok se ona cedi, staviti u istu šerpu malo ulja vratiti na šporet i kad se ulje zagreje vratiti testeninu i propržiti je par minuta. Skloniti sa vatre, pa dodati pavlaku i sir, sve sjediniti - ne vracati na vrelu ringu.

Kada je pasta gotova i pomešana sa sirom. U drugu šerpicu sipati par kašika ulja sa 1,5 kašikom brašna, krenuti sa prženjem, samo pazite da ne izgori brašno, smanjite vatru, voditi racuna, vrlo lako može da se preprži. Kada je brašno proprženo, šepu skloniti sa vatre pa polako malo, po malo dodavati mleko, uz konstantno mešanje, pazite da se ne naprave grudvice. Kada ste umešali svu kolicinu mleka, vratiti na vatru i kuvati sve dok se ne zgusne bešamel.

Pršutu iseckati na trakice.

Savet

U tanjir prvo sipati testeninu, odozgo bešamel, pa parmezan (dok je još vru da se lepo otopi) i za kraj pršuta. Vremena vam nee puno oduzeti, a ruak e biti super ;)