# *Školjkice sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**testenine u obliku školjkica
- **6 dl**mleka
- **50 g**putera
- **2 kašike**brašna
- **250 g**kackavalja
- **3 kašike**prezli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera

## Priprema

Testeninu obariti u slanoj vodi, a zatim je ocediti od suvišne tecnosti. Kackavalj izrendati na krupno rende. Posebno u manjoj šerpi otopiti puter, zatim dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati mleko uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. U gotov sos dodati kackavalj, testeninu i zacine po ukusu. Polako promešati da se dobije ujednacena smesa. Vatrostalnu posudu nauljiti pa u nju sipati pripremljenu smesu. Posuti prezlama i peci 35 minuta na 200 stepeni.

## Savet