

Bešamel špagete



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **200 g**slanine
- **700 ml**Moja Kravica mleka
- **6 kašika**brašna
- **100 g**kackavalja
- **1 kašica**sol
- **1 kašica**suvog biljnog zacina
- **malosuvog** bosiljka, origana
- **1 malakisela** pavlaka

Priprema

Pripremiti materijal. Narendati kackavalj. Naseckati malo svežeg peršuna. Skuvane i proceene špagete ne ispirati, nego posuti sa malo maslinovog ulja.

Sitno seckanu slaninu staviti na malo ulja da se proprži, u nekom dubljem tiganju, par minuta. Naliti sa 600 ml mleka, a u ostatak razmutiti 6 ravniha kašika brašna. Dodati zacine i promešati. Kada prokuva, skloniti sa vatre, pa lagano uliti razmuceno brašno, svo vreme mešajući. Vratiti na šporet i mešati dok se ne zgusne. Dodati pavlaku i sir, promešati i skloniti sa ringle. Služiti toplo i po želji posuti svežim seckanim peršunom.

Savet