

## ***Beli sos za makarone***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** parcebelog mesa
- **3** glavicecrnog luka
- **400** gšampinjona
- **250 ml**neutralne pavlake
- **1** kašikasoli
- **1** kašikasuvog biljnog zacna
- **250 ml**belog vina
- **maloulja**
- **maloperšuna**

#### **Dodatak:**

- **500** gmakarona

### **Priprema**

U vrelom ulju propržiti belo meso koje se pre toga isekli na kockice, dok se ne zarumeni. Zatim dodati seckani crni luk i šampinjone. Kad voda malo ispari dodati belo vino. Dodati zacine i dinstati dok sva tecnost ne ispari. Na kraju dodati neutralnu pavlaku i pustiti da se lepo sjednini sa sosom. Ovim sosom preliti vec obarene makarone i ukrasiti peršunovim listom.

### **Savet**