

Makarone sa sosom od belog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmakarona
- **1** kašikasoli
- **1** kašikaulja

Za sos:

- **2** šoljemleka
- **40** gbrašna
- **3** velike pune kašikemaslaca
- **1** cenbelog luka
- **10** kašikamajoneza sa ukusom belog luka
- **4** kašikepavlake
- **5** kašikajogurta
- **po** ukususoli
- **1** kašicicabelog luka u prahu

I još:

- **200** gositno seckane slaninice

Priprema

Skuvati makarone u vodi sa malo ulja i soli i paziti da ostanu al dente.

Staviti maslac da se zatre na tiganju pa dodati cen belog luka koji ste pritisli nožem ili cekicem pa ga zagrevati na maslacu da pusti aromu, a potom ga izvaditi. Dodati brašno, malo ga propržiti pa polako naliti mleko neprestano mešajuci dok ne dostigne željenu gustinu, skloniti sa vatre, pa dodati so, beli luk u prahu, majonez, pavlaku, jogurt i sve dobro izmešati.

Na tiganju propržiti sitno seckanu slaninicu dok ne postane blago hrskava.

Makarone preliti sosom, dodati slaninicu pa sve dobro izmešati i služiti.

Savet