

Testenina sa karijem



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g testenine
- 150 g parmezana
- 1 dl piva
- 1 dl pavlake
- 1 kašika karija
- 1 crveni luk
- biber
- so

Priprema

Ispržite luk na maslacu, polijte pivom i ostavite da se kuva desetak minuta, pa dodajte so, biber, pavlaku i kari. Ostavite na laganoj vatri dok ne prokljuca.

Testeninu skuvajte, ocedite i zalijte sosom.

Prekrijte ribanim parmezanom.