

Sos za špagete (2)



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** slanine panceta
- **3 parceta** pilecih grudi
- **600 ml** mleka
- **150 g** kackavalja
- **1 kašicica** origana
- **1 kašika** masti
- **1 pakovanje** špageta
- **1 kašika** brašna

Priprema

U tiganju otopiti mast, dodati iseckanu slaninu, malo je propržiti. Dodati mleko, origano, iseckan kackavalj i sve promešati. Kuvati na laganoj vatri da se sir otopi, uz povremeno mešanje.

Pilece belo meso skuvati u vodi, zatim ga iseckati i dodati u tiganj. Zatim dodati brašno i nastaviti kuvati uz konstantno mešanje.

Kuvati do željene gustine.

Savet

Možete dodati malo iseckanog peršuna. Špagete skuvati u vodi i služiti. Prijatno!