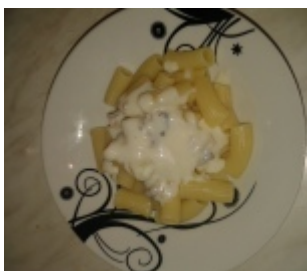


Makarone sa belim sosom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesa** makarona
- **6 dlmleka**
- **1 parce** margarina
- **10-ak vecih parce**ta slanine
- **1 kašika**brašna
- so
- **izacini** po izboru

Priprema

Staviti makarone da se kuvaju u posoljenoj vodi sa malo ulja.

Slaninu kratko propržiti na vrlo malo margarina (slanina ce pustiti masnocu).

Odvojiti malo mleka i umutiti ga sa brašnom. Ostatak mleka dodati slanini. Posoliti i dodati zacine. Ostaviti da se kuva uz povremeno mešanje.

Skloniti sa vatre i dodati mleko sa brašnom, vratiti na tihu vatru i mešati sve vreme. Kuvati do željene gustine.

Kada su makarone gotove, procediti ih i isprati mlakom vodom. Servirati makarone i preliti sosom.

Savet