Makarone sa prazilukom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**testenine
- **2** veca praziluka
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 dl**belog vina
- **1 kašicica**seckanog peršuna
- **200 g**sira (parmezan ili stari kravlji)
- **1/2 kašicice**soli
- **prstohvat**bibera

Priprema

Praziluku odstraniti zeleni deo, a beli dobro oprati i iseci na manje kolutice. Na zagrejanom maslacu ili ulju propržiti praziluk da omekša. Posoliti po ukusu, smanjiti temperaturu i dinstati ga dok skroz ne omekša i dok se ne karameliše. U meuvremenu skuvati testeninu al dente i ocediti je. Tako skuvanu je dodati u praziluk i lagano promešati. Dodati i belo vino, pojacati temperaturu i kuvati nekoliko minuta. Prilikom posluživanja preko testenine narendati sir po ukusu.

Savet