Makarone sa viršlama u Karbonara sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**makarona
- **200 g**junecih viršli
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **200 ml**mleka
- **50 ml**vode
- **1 kesica**karbonara sosa

Priprema

Staviti 2l vode da provri, pa dodati 2 kašike ulja, kašicicu soli i makarone. Kuvati 8 minuta.

Dok se makarone kuvaju, pomešati mleko, pavlaku za kuvanje i vodu, pa dodati sadržaj kesice i pomešati dok se ne razbiju sve grudvice. Potom staviti na nižu temperaturu da provri i kuvati uz mešanje nakon vrenja još 5-6 minuta.

Viršle kratko propržiti u tiganju, pa iseci na kolutice. U proceene makarone sipati sos i viršle, pa sjediniti varjacom i služiti toplo.

Savet