

Kremaste špagete sa belim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog mesa
- **500 ml**neutralne pavlake
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1 kašicica**senfa
- **1 cešanj**belog luka
- **400 g**špageta
- **1 kašika**svežeg peršunovog lišća
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica**bibera
- **50 g**parmezana

Priprema

Belo meso iseckati na sitne kockice. ešanj belog luka narendati sitno. Na malo zagrejanog ulja ubaciti beli luk, kratko prodinstati, pa dodati meso koje smo zacinili. Pržiti dok blago ne porumeni sa svih strana. Naliti neutralnom pavlakom, pa dodati senf i kiselu pavlaku. Sve izmešati i krckati par minuta. Skloniti sa ringle i ubaciti sitno seckano peršunovo lišće i parmezan. Skuvane špagete preliti i izmešati. Služiti toplo.

Savet

.