Špagete u belom sosu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **2 cena**belog luka
- **250 g**dimljenog cureceg mesa
- **80 g**maslaca
- **2**jaja
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Priprema

Staviti špagete da se kuvaju po uputstvu na kesici. Za to vreme naseckati beli luk.

Jaja umutiti i dodati im pavlaku za kuvanje.

Na maslacu propržiti listice belog luka tek-tek da zamiriše, paziti da ne zagori.

Dodati na lisitice seceno dimljeno meso i kratko propržiti.

Špagete ocediti i sacuvati malo tecnosti u kojoj su se kuvale. Izmaci sud sa mesom sa vatre i uliti mešavinu pavlake i jaja. Zaciniti po ukusu, vratiti na šporet i uz stalno mešanje kuvati par minuta.

Odmah ubaciti špagete i promešati, da se testenina obloži sa sosom. Ako je potrebno, dodati malo tecnosti.

Servirati toplo.

Savet