

# **Špagete sa buavim sosom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g špageta**

### **Za sos:**

- **100 ml mleka**
- **1 kašika maslaca**
- **50 g buavog sira**

## **Priprema**

U vodi skuvati špagete, kuvati ih 15. ak minuta. Zatim, u šerpi na tihoj vatri napraviti SOS: stavite mleko, maslac i izlomljen buav sir i uz konstantno mešanje, mešati do željene gustine.

Kada je sve gotovo. Sosom preliti sve špagete, promešati da sve lepo upije .

## **Savet**

Sluziti uz gazirani sok. Prijatno