

Parizer karbonare Meggle špagete



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**špageta
- **100 g**pileceg parizera
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **50 ml**mleka
- **1 kašičica**suvog biljnog zacina
- **1 kesica**sosa za karbonare špagete

Priprema

U veliku šerpu skuvati špagete. (u vidu staviti malo soli i ulja, sacekati da voda prokljuca, ubaciti špagete i kuvati 10-15 minuta) za to vreme napraviti sos.

U tiganj, na malo ulja ispržiti iseckan pileci parizer. U ciniji sjediniti mleko, pavlaku za kuvanje, sos za karbonare i suvi biljni zacin. I tu smesu ubaciti u tiganj i kuvati do željene gustine.

Kada su špagete skuvane ocedite od vode i sjediniti sa sosom od pileceg parizera.

Savet

Možete posuti parmezan sir. Prijatno.