

Testenina u alfredo sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** testenine
- **30 g** maslaca
- **40 g** rendanog parmezana
- **1** **veci** **cen**belog luka
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** mesnate dimljene slanine
- **2** **kašicice** soli
- **1** **kašicica** origana
- **100 ml** vode u kojoj se kuvala testenina

Priprema

U dublju posudu sipati 1,5 l vode, dodati kašalicu soli i staviti da provri. U provrelu vodu ubaciti testeninu (izbor testenine je na vama), promešati i ostaviti da se kuva. Meni se testenina kuvala 6 minuta, ali dužina kuvanja zavisi od šporeta i od toga da li volite više ili manje kuvanu testeninu. Najbolje, posle šest minuta probati da li treba još da se kuva ili ne treba.

Dok se testenina kuva u drugoj posudi otopiti maslac. Dodati sitno iseckani beli luk i pržiti na tihoj temperaturi samo toliko da luk pusti svoju aromu. Dodati iseckanu slaninu (iseckati je na trake ili kockice, po želji) i pržiti 3-4 minuta.

Ocediti testeninu i sacuvati 100 ml vode u kojoj se kuvala. U posudi sa slaninom sipati pavlaku za kuvanje i promešati. Im pavlaka provri, ubaciti parmezan, odvojenu vodu u kojoj se testenina kuvala, so i origano. Sve promešati i kuvati jedan minut.

U sos dodati oceenu testeninu, promešati i poslužiti. Recept sam videla od Sanje Milojevic.

Savet