Pasta sa bešamel sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potreno je:

- **300 g**špageta
- **150 g**slaninice
- **200 g**kackavalja

Bešamel sos:

- **100 g**margarina
- **2 kašike**brašna
- **2 šolje**mleka
- **na vrh kašicice** muskantni orašcic

Priprema

Špagete staviti da se kuvaju. Slaninicu iseckati na kockice i propržiti. Kackavalj narendati.

Bešamel sos: Margarin otopiti pa dodavati brašno uz ne prekidno mešanje, kada krenu baloncici dodavati mleko i mešati i dalje. Kuvati do željene gustine. Na kraju dodati muskantni orašcic i slaninicu.

Kuvane špagete sipati u sud za jelo, sipati bešamel sos sa slaninicom i posuti rendanim kackavaljem.

Savet

Možete umesto slaninice i šunku, suvi vrat.. Prijatno!