

Beli sos za makarone



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** parcebelog mesa
- **3** glavicecrnog luka
- **400** g šampinjona
- **250** ml neutralne pavlake
- **1** kašikasoli
- **1** kašikasuvog biljnog zacna
- **250** ml belog vina
- maloulja
- maloperšuna

Dodatak:

- **500** gmakarona

Priprema

U vrelom ulju propržiti belo meso koje se pre toga isekli na kockice, dok se ne zarumeni. Zatim dodati seckani crni luk i šampinjone. Kad voda malo ispari dodati belo vino. Dodati zaccine i dinstati dok sva tecnost ne ispari. Na kraju dodati neutralnu pavlaku i pustiti da se lepo sjednini sa sosom. Ovim sosom preliti vec obarene makarone i ukrasiti peršunovim listom.

Savet