

Testenina u bešamelu od šampinjona



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona ili domace testenine
- **400 g** šampinjona
- ulje
- **1 kafena** šolja brašna
- **400 ml** mleka
- **7 kašike** pavlake
- so
- beli luk u prahu
- biber
- kari

Priprema

Obariti testeninu po uputstvu sa kesice, iscediti i ostaviti da se prohladi.

Šampinjone oprati, iseci sitno zatim posoliti, staviti prstohvat belog luka u prahu, bibera, karija. Dinstati u pola kafene šoljice ulja.

Šampinjoni ce pustiti vodu. Dinstati dok ta voda ne ispari.

Potom dodati brašno i sve izmešati.

Malo propržiti brašno sa šampinjonima i dodati mleko. Mešati dok se ne zgusne. Po potrebi posoliti.

Kada se sos zgusne dodati pavlaku i sve mešati dok se ne sjedini.

Preliti testeninu sosom i služiti toplo.

Savet

Ukoliko želite da sos bude guši dodajte više brašna. Prijatno!