

Spageti sa belim sosom od pecuraka

izmisljeno jelo a mozda i postoji i nesto slicno.....mmmm

1 Kada voda koju ste predhodno posolili i u koju ste
sipali malo ulja provri ubaciti spagete i kuvati.
Kuvane spagete procediti ,posoliti i odozgo staviti
malo putera.Promesati ih da se ujednaci sa
puterom.

Sastojci:
spageta 2 pakovanja
pecuraka pakovanje
pavlake 2

2

3

4 Dok se spagete hlađe u veci tiganj staviti malo ulja i
sitno seckane pecurke.Dinstati dok neomeksaju
.Kada mislite po svojoj proceni da su pecurke
dinstane dodati kafenu kasikicu brasna i
promesati.Obratiti
paznju da ne zagori

5!

6

7

8 Odmah dodati dve pavlake , malo vegete po ukusu,
promesati i dodavati vode da se dobije jedna fina

9

10

11 eliti spagete i uzivati!

12

13

14

15

16 RIJATNO!!!!

Napomena:

Licno meni uz ovo jelo prija koka kola ili casa crnog vina