

## 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 hlade 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.<span style="font-weight: bold">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** Feliti spagete i uzivati!

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** PRIJATNO!!!!

**Napomena:**

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