

Sos alb pentru

Spaghetti

Sos alb pentru Spaghetti

Ingrediente :

spaghetti, 300 g ciuperci Champignon, o ceapa mijlocie, 300 ml lapte, 200 g sunca afumata (bacon :)), 5-6 linguri faina, 1 lingura smintina

Preparare :

Se taie marunt ceapa si cubulete sunca, se pune putin ulei la incins la foc mijlociu si se prajeste ceapa pina devine sticloasa. Se adauga ciupercile, se reduce focul si se lasa sa fiarba pina cind apa de la ciuperci se evaporata aproape in intregime. Se adauga sunca, dupa un minut-doua faina, laptele si se potriveste de sare. Dupa gust, se poate adauga smintina si lapte, daca se considera ca este prea gros sosul. Spaghettele se fierb, etc... Sfat cu privire la Spaghetti: cind clocoteste apa se adauga pastele si se stinge focul. Pastele se fierb asa cel mai bine.