***TESTENINE S SMETANOVO OMAKO***

Sestavine:

400 g testenin (po izbiri)

1 strok česna

2 dl smetane za kuhanje

2 dl kisle smetane

30 g masla

2 ščepca soli

3 vejice peteršilja

Sir (po želji)

Postopek priprave:

Pristavi vodo, jo osoli in počakaj, da zavre. Vanjo stresi testenine in jih kuhaj po navodilu. Ko so kuhane, jih odcedi ter speri, da se med seboj ne sprimejo.

V kozici počasi stopi maslo in mu dodaj strt česen. Ko česen zadiši, dodaj smetano za kuhanje in kislo smetano. Na koncu omako še začini s poprom in soljo. Omako počasi segrevaj na zmernem ognju in počakaj, da zavre. Medtem operi peteršilj, ga na drobno nareži ter dodaj k omaki. Vse skupaj dobro premešaj, odstavi in po želji naribaj še sir.

Postrezi jo s testeninami.

Dober tek!