



Spaghetti s umakom od Zdenka Classic trokutića



Priprema

Otopite maslac u tavnici. Umiješajte brašno pa pržite dok ne dobijete svijetložutu boju. Ulijte juhu miješajući neprekidno žlicom. Čim umak zakuha, smanjite temperaturu pa kuhajte još pet minuta. Dodajte Classic trokutiće i miješajte dok se ne otope. Kratko prokuhajte umak, posolite i začinite limunovim sokom. Umak od sira možete poslužiti uz tjesteninu, povrće ili meso.

Sastojci

3 dag Zdenka maslaca, 2.5 dag brašna, 3.75 dl juhe od povrća, 4 Zdenka Classic trokutića, 1-1.5 žlica limunova soka