Tortelloni sunka sir u bijelom umaku



Sastojci

1 žlica maslaca

1 žlica brašna

250ml mlijeka

100g sira trapista

Začini

Sol

Papar

Nahrin temeljac ili što imate

Peršin

Kopar

Češnjak u prahu (također imam Nahrinov jer nije toliko intenzivan)

Priprema

Maslac rastopiti i dodati brašno. Popržite lagano ne dugo oko pola minute. Smanjite vatru i pomalo dodavajte mlijeko pritom miješajući. Dodajte začine i naribani sir. Na smanjenje vatri miješajući zakipite i pomijesajte sa tortellone sam stavljala recept za 2 porcije vam treba 100g brašna i 50ml vode, puniti sa čim god želite ja sam sunka i sir.