**Tjestenina sa sirom**



**Sastojci:**

 1 l mlijeka

 400 g tjestenine (široki rezanci, makaroni, pužići, ...)

 200 g gaude

 100 g dimljenog sira

 100 g gorgonzole

 sol

 papar

**Priprema:**

U velikom loncu zagrijati mlijeko. Kad mlijeko zakuha ubaciti u njega tjesteninu.

Kuhati tjesteninu u mlijeku uz povremeno miješanje.

Kad se tjestenina skuha, ugasiti vatru te ubaciti u lonac naribani sir.

Miješati tjesteninu sve dok se sir ne otopi do kraja.

Posoliti i popapriti.

Po želji posuti ribanim parmezanom.

Poslužiti toplo.