

הכמויות מיועדות להכנת 500 גרם פסטה.

### רכיבים:

1 בצל קטן קצוץ דק

50 גרם חמאה

6 קישואים גדולים פרוסים הכי דק מאוד

½ ליטר חלב דל שומן

1 כף אבקת מרק ירקות

עלים מ-5 גבעולי פטרוזיליה

50 גרם קשקבל או פרמזן מגוררת

1 ביצה טרופה

פלפל טחון טרי

**אופן ההכנה:**

1. ממיסים את החמאה, מוסיפים את הבצל ומטגנים כמה דקות.

2. מוסיפים את הקישואים ומבשלים עד לריכוך. מוסיפים חלב ואת אבקת המרק ומביאים לרתיחה (ללא מכסה) על להבה נמוכה מאוד. מדי פעם בוחשים בכף עץ.

3. אחרי כשעה, כשהחלב מתאדה לחלוטין, הקישואים מתמוססים ונהפכים לקרם. מוסיפים את הפטרוזיליה והגבינה, בוחשים ומוסיפים את הפסטה המבושלת. מוסיפים את הביצה ומערבבים כדקה מעל אש נמוכה מאוד.

4. מתבלים בפלפל שחור ומגישים מיד עם פרמזן מגוררת.