

Makarone sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmakarona u obliku školjki
- **50** gmargarina
- **1/4** šolje (od **250ml**)brašna
- **250** mlmleka
- **250** mlpavlake za kuvanje
- **1/2** kašicicesoli
- **1/2** kašicicesenfa
- **1/4** kašicicemlevenog bibera
- **350** grendanog kackavalja
- **4**mlada crna luka
- **1**veca, crvena paprika
- ulje

Priprema

Makarone skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Ocediti ih.

Luk iseckati na krugove, a papriku na tracice. Na malo ulja propržiti povrce, paziti da previše ne omekša. Posoliti.

U dublju šerpu staviti margarin da se otopi. Dodati so, biber i senf. Promešati. Dodati brašno, sve sjediniti, pa skloniti sa vatre. Polako dodavati mleko, neprestano muteci sa žicom, i pavlaku za kuhanje. Vratiti na šporet da prokuva, pa ubaciti narendani kackavalj. Mešati dok se kackavalj ne otopi. Kada se kackavalj otopi, sipati masu sa povrcem, zajedno sa uljem. U pripremljen sos dodati oceene makarone, dobro promešati, i servirati toplo.

Savet