

Makarone na moj nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šarenih makarona
- so
- voda

Sos:

- **400 g** šampinjona
- **100 g** groštiljske kobasice
- **3 kašike** brašna
- **600 ml** mleka
- **1** kašakisele pavlake
- **2 kašice** senfa
- **2 kašice** ljute, mlevene paprike
- **1/2** kesice origana
- **150 g** izrendanog kackavalja
- parmezan
- suvi biljni začini
- biber
- maslinovo ulje
- kecap

Priprema

Makarone staviti da se kuvaju, u posoljenoj vodi. Pred kraj kuvanja, 2-3 minuta, skloniti sa vatre, procediti i

držati ih na toplom.

Sos: Roštiljsku kobasicu isekati sitno i propržiti je na maslinovom ulju. Isprženu kobasicu izvaditi u tanjir. Šampinjone iseci na listice i staviti da se dinstaju u masnoci gde su se pržile kobasice. Kada ispari voda, koju su šampinjoni pustili, posuti ih sa tri kašike brašna, promešati, pa ih naliti sa mlekom. Dobro sve sjediniti i pustiti da se krcka, na laganoj temperaturi, pet minuta. Dodati kiselu pavlaku, ispržene kobasice, senf, izrendani kackavalj, ljutu mlevenu papriku (ne mora - ko ne voli ljuto), origano, vegetu i biber. Sve dobro promešati.

Uključiti rernu da se ugreje, na 200 stepeni. Makarone izruciti u podmazani pleh, odozgo sipati sos, promešati da se svi sastojci izjednace, premazati kecapom, po želji, pa posuti parmezanom. Staviti u rernu da se zapece. Poslužiti toplo.

Savet