Vegetarijanske makarone



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesa**makarona
- **500 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kesica**kecapa
- **300 g**mocarele
- **3 cena**belog luka
- **po ukusu**origano
- so
- biber

Priprema

Obariti makarone u posoljenoj vodi. Propržiti glavicu luka, pa dodati sitno seckane šampinjone.

Dinstati dok ne uvri voda.

Dodati sitno seckan beli luk, dve trecine kesice kecapa i zacine.

Podmazati posudu pa usuti pola makarona, zatim fil iz šerpe, pa ostatak makarona.

Mocarelu iseci na deblje kriške, pa složiti preko jela.

Posuti origanom i biberom i poprskati ostatkom kecapa. Zapeci u rerni dok se sir ne istopi i porumeni.

Savet