

Makarone sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** makarona
- **po ukusu** soli
- **po želji** sir i kajmak

Priprema

Skuvati makarone u posoljenoj vodi sa malo ulja. Dok se makarone kuvaju, viljuškom izdrobiti sir (ja stavljam otprilike, i stari i mladi sir zajedno) i kajmak. Kad su makarone gotove, procijediti ih, a u šerpi gdje su se kuvale sipati sir i kajmak i vratiti na šporet. Miješati na isključenoj toploj ringli dok se sir malo istopi, pa dodati procijedjene makarone, promiješati, dodati još sira i kajmaka, ako je potrebno. Poklopiti na par minuta i servirati.

Savet

Kao dodatak prije serviranja možete narendati malo trapista i posuti isjeckanim svježim paradajzom. Idealno za brzi doručak ili večeru, ili kao predjelo. Prijatno!