

Zapecene makarone



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g makarona
- 200 g starog sira
- 60 g ulja
- 30 g butera
- 100 ml kisele pavlake
- morsko orašće
- mleveni biber
- so

Priprema

U 4 litra vrele slane vode dodati 2 kašike ulja, dodati makarone, promešati i kuvati 15 minuta, racinajuci od trenutka kad voda pocne da kljuca. Potom ocediti vodu, dodati kiselu pavlaku i kuvati još 5 minuta, uz stalno mešanje, na blagoj vatri. Skinuti sa vatre, dodati dve trecine nastruganog sira, malo bibera, malo nastruganog morskog orašceta i po potrebi malo soli. Promešati, sipati u vatrostalni sud podmazan uljem, odozgo posuti ostatkom sutrganog sira i staviti nekoliko komadica butera. Peci u zagrejanoj rerni oko 10 minuta na srednjoj temperaturi.