

Makarone sa sirom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**makarona
- **500 g**jaceg sira
- **5**jaja
- **170 ml**mleka
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Skuvajte makarone u posoljenoj vodi po upustvu sa kesice (10-ak minuta). Umutite jaja, mleko, sir (ukoliko sir nije slan, malo posoliti), i na kraju 3 kašike ulja. Sipajte preliv u procedjene makarone i dobro promešajte. Tepsiju malo podmažite uljem, pa sipajte pripremljene makarone. Zapecite u rerni zagrejanom na 200 C pola sata. Pred kraj pecenja pojacajte na 220C ukoliko volite više zapeчено.

Savet