

Makaroni sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona (grkljancici)
- **1 l** mleka
- **3** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** sira
- **1** kisela pavlaka
- **2 kašičice** soli

Priprema

Skuvati mleko pa kada provri sipati u njega makarone. Neka vri 10 minuta uz stalno mešanje pa skinuti sa vatre.

Izmutiti jaja pa dodati ostale sastojke.

Sve tako sjedinjeno sipati u odgovarajući sud pa peći na 200 stepeni 40 minuta.

Kada se ohladi seci na kriške i služiti toplo uz priloge po želji.

Savet

Najlepše je bez iega da se ne bi kvario ukus!!