

Zapecene makarone na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** kesemakarona
- **200 g** kackavalja
- **1** šolja jogurta
- 2 jajeta
- **malo** soli

Za bešamel:

- **malobrasna**
- **maloulja**
- **1** šolja mleka
- 1 pavlaka
- **2 kašičice** soli

Priprema

Skuvati makarone do pola. Kad je skuvano procediti.

Napraviti bešamel. Brašno i ulje malko propržiti, dok brašno ne dobije zlatnu boju. Zatim staviti pavlaku i mešati žicom da ne bi bilo grudvica. Sipati mleko i nastaviti sa mešanjem dok se ne zgusne. Posoliti.

Makarone promešati sa bešamel sosom i sipati u nauljen pleh.

Zatim razmutiti jaja sa jogurtom i malo soli i preliteri makarone.

Gore izrendati kakavalj.

Zapeći u zagrejanj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni, tj dok se ne uhvati korica gore.

Savet

Služititi uz jogurt, kiselo mleko ili krastavie. Stvar ukusa:) Veoma je izdašno i ima koliinski dosta. Moja deca obožavaju. Kakavalj daje poseban ukus. :)