

## *Kremaste zapecene makarone*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** kesemakarona
- **4** viršle
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Makarone skuvati po uputstvu na kesici, pa ocediti. Staviti ih u nauljenu tepsiju. Viršle iseci na kolutice i dodati im. Sipati pavlaku za kuvanje, pa promešati.

Dodati i kiselu pavlaku, i nju fino umešati.

Zaciniti suvim biljnim zacinom, nežno promešati da se sve lepo raspodeli, a onda tepsiju staviti u prethodno zagrejanu pecnicu da se zapece. Poslužiti toplo.

### **Savet**