

# **Gratinirane makarone sa tri vrste sira**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**makarona
- **150 g**feta sira
- **100 g**trapista
- **80 g**plavog sira
- **200 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **150 ml**mleka
- **1 kašica**casveže majcine dušice
- **nekoliko kašika**rezli
- **po ukusu**soli i bibera

## **Priprema**

Makarone skuvati "al dente". Procediti, ali ostaviti malo tecnosti. Dodati im sve tri vrste sira, zaciniti. Pomešati pavlaku i mleko, pa preliti makarone. Vatrostalnu ciniju premazati maslacem i prebaciti makarone u nju. Staviti ih da se peku. Nakon 15-ak minuta izvaditi iz pecnice, posuti još malo rendanim trapistom i prezлом, pa vratiti nazad da se fino zapeku.

## **Savet**