

Zapeчени makaroni sa viršlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**viršli
- **300 g**makarona
- **1 beli** deopraziluka
- **1**veca šargarepa
- **25 g** brašna
- **40 dl**mleka
- **50 g**rendane mozzarele
- so
- biber
- rendani orašcic

Priprema

Zagrejati pecnicu na 210°C. Šargarepu isecite na kolutove, a praziluk na tanke trake. Povrce i makarone kuvajte u proključaloj slanoj vodi. Kada je kuvano isprati hladnom vodom i dobro ocediti. U posebnoj posudi razmutiti malo mleka sa brašnom. Preostalo mleko staviti da provri i zatim dodati razmuceno brašno sa mlekom. Mutiti dok ne dobijete kremast sos. Posolite, pobiberite i dodajte malo rendanog oraščica. U vatrostalnu posudu stavite makarone i povrce, dodajte propržene i na kolutove isecene viršle. Potom prelijte sve to sa sosom i odozgo narendajte mozzarelu. Zapeći u vrućoj rerni 20-ak minuta. Prijatno!!!

Savet