

Makarone sa sosom od vrganja i sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**makarona
- **200 g**Feta sira
- **1** kesicakrem supe od vrganja
- **500 ml**vode
- **1** kašikasoli
- **3** kašikeulja
- malosuvog peršuna

Priprema

3 l vode staviti da provri. Dodati so i ulje, pa makarone i kuvati 8 minuta.

Za to vreme pripremiti krem supu od vrganja po uputstvu sa kesice, ali sa 500ml vode.

Kuvane makarone ocediti, sipati u tanjur, pa u svaki preko makarona narendati sir i preliti kremom od vrganja.
(Možete i sve pomešati, pa onda sipati u tanjire, ali ovako izgleda lepse.)

Odozgo posuti suvim peršunom, pa služiti.

Savet