

Makarone na tecin nacin



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pavlake
- 6 jaja
- **800 g** makarona
- **4-5 kafenih kašicica ajvara**
- **4-5 kafenih kašicica kajmaka**
- **2-3 kriškesira**
- so
- ulje

Priprema

U 4 l Vode dodati 2 do 3 kašice soli, i malo ulja. Takvu vodu staviti na šporet da prokljuca. Kada voda prokljuca dodati 800 grama makarona, ili 2 pakovanja. Ostaviti u vodi koja vri 5-7 minuta uz povremena mešanja. Nakon 7 minuta, skinuti sa šporeta, poklopiti, i ostaviti da se hlađi 10 minuta. Nakon toga procediti, i isprati hladnom vodom, tako oceeno sipati u veci sud, i izmešati sa izdrobljenim sirom. Soliti po želji, u toku mešanja. Ukljuciti rernu na 250 stepeni dok se nezagreje. Makarone izmešane sa sirom sipati u plehani sud i poravnati po površini. U zagrejanu rernu spustiti sud sa makaronama i tako ostaviti 10 minuta na toj temperaturi. Dok se to krčka, u posebnu posudu sipati 2 pavlake, 6 jaja, 4-5 kašicica ajvara, 4-5 kašicica kajmaka, (po želji i više) i soliti po želji. Sve to dobro umutiti mikserom. Nakon desetak minuta vadimo makarone iz rerne i prelivamo predhodno umucenim i sjedinjenim sastojcima. Vratiti u rernu i peci do dobijanja zlatno žute boje. (savet: temperaturu posle prelivanja smanjivati postepeno, 150-100 C). Prijatno.

Savet

Zbog korišenja velike koliine sudova u toku pripreme, predlažem da sudove operete pre Užitka u ovoj Divnoj Hrani...