

## ***Makarone sa povrćem***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona u obliku školjki
- **50 g** margarina
- **1/4 šolje (od 250ml)** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** senfa
- **1/4 kašičice** mlevenog bibera
- **350 g** grendanog kackavalja
- **4 ml** mlada crna luka
- **1** veća, crvena paprika
- ulje

### **Priprema**

Makarone skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Ocediti ih.

Luk iseckati na krugove, a papriku na traciće. Na malo ulja propržiti povrće, paziti da previše ne omekša. Posoliti.

U dublju šerpu staviti margarin da se otopi. Dodati so, biber i senf. Promešati. Dodati brašno, sve sjediniti, pa skloniti sa vatre. Polako dodavati mleko, neprestano muteci sa žicom, i pavlaku za kuvanje. Vratiti na šporet da prokuva, pa ubaciti narendani kackavalj. Mešati dok se kackavalj ne otopi. Kada se kackavalj otopi, sipati masu sa povrćem, zajedno sa uljem. U pripremljen sos dodati oštre makarone, dobro promešati, i servirati toplo.

## **Savet**