

Mafini od makarona



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **200 g** makarona
- **50 g** margarina
- **1 kašik** brašna
- **250 ml** mlijeka
- **200 g** sira po želi
- **1 cen** bijelog luka
- **2** jajeta
- **200 g** blitve
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Makarone skuvati u slanoj vodi i ocijediti.

Otopiti margarin pa dodati brašno uz stalno miješanje da ne zagori. Dodati mlijeko i bijeli luk pa miješati dok ne provre. Zatim dodati sir i miješati dok se ne dobije umak od sira. Skloniti sa šporeta i dodati jaja. Dobro sjediniti.

U posudu staviti makarone, sos od sira, blitvu koju smo prethodno prokuvali u vodi i isitnili, so i biber. Sve dobro sjediniti.

Kalup za mafine namazati uljem i puniti smjesom.

Peci na 200 C oko 15 minuta. Pecene mafine ostaviti da se malo ohlade i onda ih vaditi iz kalupa. Služiti toplo.
Prijatno!

Savet