

Vegetarijanske makarone



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesamakarona
- **500** gšampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **1** kesica kecapa
- **300** g mocarele
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu** origano
- so
- biber

Priprema

Obariti makarone u posoljenoj vodi. Propržiti glavicu luka, pa dodati sitno seckane šampinjone.

Dinstati dok ne uvri voda.

Dodati sitno seckan beli luk, dve trecine kesice kecapa i zacine.

Podmazati posudu pa usuti pola makarona, zatim fil iz šerpe, pa ostatak makarona.

Mocarelu iseci na deblje kriške, pa složiti preko jela.

Posuti origanom i biberom i poprskati ostatkom kecapa. Zapeci u rerni dok se sir ne istopi i porumeni.

Savet