Quattro formaggi makarone sa piletinom

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**makarona

Za fil:

- **1**belo meso
- **250 g**pecuraka
- **2 glavice**crnog luka
- **1**kisela pavlaka
- **200 g**pavlake za kuvanje
- **1 kesica**sos dodatka od cetiri vrste sira
- **1 kašicica**aleve paprike
- so
- biber
- orogana

I još:

- **100 g**kackavalja

Priprema

Skuvati kratko makarone u slanoj vodi. Makarone isprati hladnom vodom i ostaviti da se ocede.

Sitno iseckati crni luk i staviti da se prži. Belo meso iseckati na kockice i dodati u upržen luk. Pecurke iseckati na listice i dodati u luk i meso. Pržiti dok voda od pecuraka ne ispari. Kada su pecurke gotove, dodati kiselu pavlaku. U pavlaku za kuvanje razmutiti 1 kesicu dodatka za sos sa cetiri vrste sira. Sve zajedno krckati dok se ne dobije lepa gustina sosa. Skloniti sa šporeta i dodati so, alevu papriku, biber i origano. Sos je gotov.

U tepsiju sipati makarone i sos. Lagano izmešati.

Staviti da se pece na 220 C, oko 20 minuta, dok makarone lepo porumene.

Makarone izvaditi iz rerne i izrendati kackavalj.

Savet

Makarone su fenomenalne i veoma lako se prave.