

Makarone sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** makarona
- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitan sir
- **1 dl** mleka
- **3** jajeta
- **maloulja**

Priprema

Sipajte litar vode u šerpu, posolite i staviti da provri. Kada provri sipajte makarone i kuvajte 10 minuta uz povremeno mešanje. Kada su makarone kuvane, procedite ih.

U odvojenoj posudi umutite jaja, dodati izgnjecen sir i zatim mleko. Posolite još malo u zavisnosti kakav vam je sir i sve dobro promešajte.

Vatrostalnu posudu pouljite, sipajte makarone, zatim sjedinjenu masu i sve zajedno promešajte. Stavite u zagrejanu rernu na 200 C, da se zapecu, oko 15 minuta. Ako volite više zapecene ostavite još malo u rerni.

Savet