

Zapečeni makaroni u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **470 g** makarona
- **500 ml** paradajz sosa (iz konzerve ili marinara sos)
- **100 ml** vode
- **1 kašica** suvog bosiljka
- **1 kašica** origane
- **120 g** rendanog sira
- (može parmezan, mozzarella, kackavalj)
- **po ukusu** soli i biberna

Priprema

Makarone skuvati prema upustvu na kutiji, U podmazanu tepsi staviti makarone, paradajz sos, origano, bosiljak, so, biber, 100 ml vode. Sve sastojke dobro promešati. Na kraju staviti rendani sir i peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko 25 minuta, dok ne porumene.

Tople makarone služiti uz zelenu salatu ili sa jogurtom.

Savet