

Makarone na srpski nacin



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** makarona (spirale ili grkljancici)
- **200- 250 g** sitno seckanih cvaraka
- **2 kašike** kecapa
- **2 kašike** margarina za mazanje
- **1 dl** belog vina
- **100- 150 g** kackavalja
- **po želji** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- aleve paprike
- bosiljka

Priprema

Margarin otopiti na umerenoj vatri, a zatim mu dodati sitno seckane cvarke, zaliti ih vinom i pustiti da malo prokrckaju (dok vino ne ispari) uz povremeno mešanje.

Zatim dodati kecap i malo aleve paprike (koji su prethodno razmuceni u malo tople vode ili supe od kocke).

Makarone skuvati na uobicajen nacin, ocediti ih i rasporediti u podmazanu vatrostalnu posudu. Preliti ih pripremljenim sosom od cvaraka, posuti rendanim kackavaljem i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni oko 20- 25 minuta- tek da se kackavalj lepo otopi. Jelo služiti toplo uz sezonsku salatu i prilog po želji.

Savet