

## ***Koh od makarona***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona
- **100 g** putera (margarina)
- **4** jajeta
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **200 g** suvog vrata
- **1** **vezam** mladog crnog luka
- **5** **kašika** ulja
- **malobibera**
- **malo** soli
- suvi biljni zacini

### **Priprema**

Makarone skuvati u slanoj vodi prema uputstvu sa kesice i ocediti. Mladi crni luk iseckati na kolutove, a suvi vrat na kockice. Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti ih u cvrst sneg. U posebnoj posudi penasto umutiti puter (margarin), žumanca i pavlaku. Dodati makarone, luk i suvi vrat. Zaciniti i promešati da se svi sastojci sjedine. Na kraju dodati sneg od belanaca i polako promešati. Vatrostalnu posudu nauljati sa 5 kašika ulja, sipati masu i poravnati.

Peci u zagrejanom rebrni, na 200 C dok ne porumeni.

### **Savet**