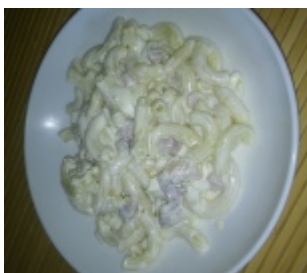


## Karbonare makaroni



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** makarona
- **150 g** slanine
- **1** bareno jaje

#### Sos:

- **1** mala pavlaka
- **1** krem sir
- **100 g** majoneza
- **100 ml** mleka
- **1 kašik** maslinovog ulja
- **1 kesica** parmezana

### Priprema

Stavimo makarone da se skuvaju u slanoj vodi. Kada se skuvaju ocedimo ih.

Slaninu iseckamo na sitne kockice.

Propržimo je na malo ulja.

U šerpici pomešamo pavlaku, krem sir, mleko, majonez i parmezan. Posolimo po želji.

Stavimo na ringlu i prokuvamo par minuta da se sve sjedini. Onda iseckamo sitno bareno jaje i dodamo.

Dodamo tu i slaninicu.

Sve dobro pomešamo pa prelijemo preko makarona.

Dobro promešamo i uživamo.

**Savet**