Domaci makaroni sa roze sosom

težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za makarone:

- **200 g**brašna
- **3**jajeta

Za sos:

- **200 ml**mleka
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja
- **1**pavlaka
- **2 kašike**cilija
- **3 kašike**paradajz sosa
- **malo**origana
- **po ukusu**bibera i soli

Priprema

Zamesimo testo od jaja i brašna. Podelimo ga na pola. Prvu polovinu razvucemo najviše što možemo. Secemo tanke trakice. Svaku traku po dužini secemo na pola i uvijamo je. Krajeve pritisnemo da se nebi odvili. Stavljamo ih na krpu da se prosuše. Od ostale polovine pravimo male kockice ili po želji. Sve ostavimo na krpi nekih 30 minuta da se suši.

Zagrejemo posoljenu vodu sa malo ulja. Kada skoro vri stavimo testeninu. Ja sam kuvala iz tri dela. Prvo sam stavila uvijene. Gotovi su kada isprlivaju i kada krene pena da se diže.

Onda sam kuvala velike. Pravila sam krugove i cvetice.

A onda i kockice.

Stavila u šerpici da se uprži brašno sa uljem. Kada se uprži dodamo mleko i mešamo brzo. Sklonimo sa vatre i posolimo, dodamo pavlaku, cili i sos. Dobro promešamo pa vratimo malo na vatru da se dobro sjedini.

Prelijemo sos preko makarona i dobro promešamo.

Po želji pospemo origanom. A i ne mora.

Savet