

Zapecene makarone sa prelivom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **300 g** sitnog sira
- **1** kisela pavlaka
- **150 g** šunkarice
- **po želji** origano

Preliv:

- **600 ml** mleka
- **1 kašik** gustina
- **30 g** margarina
- **100 g** kackavalja

Priprema

Makarone pripremiti prema uputstvu sa kesice, zatim ih ocediti.

Sir pomešati sa pavlakom, dodati iseckanu šunkaricu i sve izmešati.

Smesu sa sirom dodati oceenim makaronama i dobro izmešati da se sastojci povežu.

Sipati u podmazanu vatrostalnu posudu.

Preliv: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti gustin, ostatak mleka staviti da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati 5 minuta da se malo zgusne, dodati margarin i narendan kackavlja pa kuvati na laganoj vatri još 5 minuta.

Prelivom preliteri makarone.

Odozgo po želji posuti origanom.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni 20 minuta.

Po želji služiti uz kecap ili senf.

Savet

Ko voli može dodati i iseckane pečurke.