

?udesni makaroni



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g makarona
- 200 g praške šunke
- 100 g kackavalja
- 100 g putera
- 1 paradajz
- 1 šargarepa
- 2 jajeta
- 2 šolje mleka
- 2 kašike brašna
- susam
- biber
- so

Priprema

Makarone skuvati u slanoj vodi, ocediti i preliter mlazom hladne vode. Propržiti seckani i očišćeni paradajz i barenu i seckanu šargarepu, pa ubaciti u to makarone i malo krckati.

Istopiti 100 grama margarina, pa dodati 2 kašike brašna, dobro izmešati, vratiti na šporet i uz neprestano mešanje dolivati 2 šolje mleka. Dodati malo soli i bibera. Kuvati dok se ne zgusne.

Podmazati vatrostalnu ciniju i u nju ređati makarone i fil 3 puta. Red makarona sa paradajzom i šargarepom, zatim bešamel sos i kockice šunke, malo kackavalja, pa opet izpocetka. Umutiti jaja, pa preliter makarone, posuti kackavaljem i susamom i zapeći 15 minuta u rerni.