

Zapecene makarone na moj nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kesemakarona**
- **200 gkackavalja**
- **1 šoljajogurta**
- **2jajeta**
- **malo soli**

Za bešamel:

- **malobrasna**
- **maloulja**
- **1 šoljamleka**
- **1pavlaka**
- **2 kašicicesoli**

Priprema

Skuvati makarone do pola. Kad je skuvano procediti.

Napraviti besamel. Brašno i ulje malko propržiti, dok brašno ne dobije zlatnu boju. Zatim staviti pavlaku i mešati žicom da ne bi bilo grudvica. Sipati mleko i nastaviti sa mešanjem dok se ne zgusne. Posoliti.

Makarone promešati sa bešamel sosom i sipati u nauljen pleh.

Zatim razmutiti jaja sa jogurtom i malo soli i preliti makarone.

Gore izrendati kackavalj.

Zapeci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni, tj dok se ne uhvati korica gore.

Savet

Služiti uz jogurt, kiselo mleko ili krastavie. Stvar ukusa:) Veoma je izdašno i ima koliinski dosta. Moja deca obožavaju. Kakavalj daje poseban ukus. :)