# *Maarski puding od makarona*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **150 g**makarona
- **100 g**dimljene kobasice (šunke, slanine)
- **3**jaja
- **3 kašike** pavlake
- **2 kašike** narendanog tvrdog kravljeg sira
- **1 dl**sok od paradajza
- **1 kašicica** šecera
- **malo**soli
- **malo**bibera

## Priprema

Makarone obariti u posoljenoj vodi kojoj ste dodali i kašiku ulja, isprati hladnom vodom i ostaviti da se ohlade. Kobasicu iseci na sitne kockice.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca ulupati u cvrst sneg. Žumanca pomešati sa kobasicom, pavlakom, sirom. Dodati ohlaene makarone i polako umešati belanca, zaciniti.

Šerpu namazati margarinom i posuti prezlama. Preruciti smesu u šerpu i zatvoriti alu folijom. Kuvati na pari 20 minuta.

U meuvremenu prokuvati 1 dl paradajza sa šecerom, solju i biberom. Gotov puding servirati u tanjire i pre služenje prelijte sokom od paradajza.

## Savet

Ukusno, jednostavno i brzo. Prijatno :-)