

Gratinirane makarone sa tri vrste sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **150 g** feta sira
- **100 g** trapista
- **80 g** plavog sira
- **200 ml** neutralne pavlake za kuvanje
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** sveže majcine dušice
- **nekoliko kašika** prezli
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Makarone skuvati "al dente". Procediti, ali ostaviti malo tecnosti. Dodati im sve tri vrste sira, zaciniti. Pomešati pavlaku i mleko, pa preliti makarone. Vatrostalnu ciniju premazati maslacem i prebaciti makarone u nju. Staviti ih da se peku. Nakon 15-ak minuta izvaditi iz pecnice, posuti još malo rendanim trapistom i prezlom, pa vratiti nazad da se fino zapeku.

Savet