Makaroni sa šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**makarona
- **300 g**šunke
- **300 g**sosa za špagete
- **300 g**kackavalja
- **10 g**soli
- **10 g**bosiljka ili origana
- **1 dl**maslinovog ulja
- **200 g**pavlake

Priprema

Sipati maslinovo ulje u tiganj, izrendati šunku i propržiti na tihoj vatri, onda dodati 200 ml pavlake i nastaviti sa dinstanjem posle toga dodati sos za špagete sve sjediniti i dinstati oko 10 minuta. Za to vreme skuvati 400 grama makarona ocediti i ostaviti da se ohlade. Kada se ohlade makaroni sjediniti makarone i fil staviti u rernu na 220 stepeni peci otprilike oko 30 minuta pre nego što budu gotove posuti sa 300 grama kackavalja i vratiti u rernu na 3 do 4 minuta. Prijatno.

Savet

Služiti kada se ohladni. Prijatno.