

Makarone sa brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** makarona
- **1 manja glavica** brokolija
- **3 dl** kisele pavlake
- **300 g** dimljene slanine
- **200 g** sira
- **maloulja**

Priprema

Makarone obariti po upustu sa pakovanja. Brokoli kratko prokuvati u slanoj vodi, ocediti od viška tecnosti, pa iscepkat i na cvetove. Slaninu iseci na kockice.

U dublji plasticni sud usuti obarene makarone, brokoli i seckanu slaninu. Zatim im dodati kiselu pavlaku i sir te sve kratko promesati da se sastojci lepo sjedine.

Masu uliti u podmazanu vatrostalnu ciniju. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko pola sata. Peceno iseci na kocke i poslužiti.

Savet