

Makarone sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** kozjeg sira
- **3** šoljemleka
- **1/2** šoljeulja
- **3** jajeta
- **400 g** makarona

Priprema

Prvo makarone skuvati na pola. U 1 l ključale vode stavite makarone i kuvati 5-7 minuta. U činiju stavite jaja, ulje, mleko i sitno izgnjecen sir. Zatim u tu smesu dodati makarone.

Dobro promešati, da se makarone sjedine sa smesom. Zatim tu smesu izruciti u pleh i peci 15.ak minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. A možete i izrendati kakavalj preko. Prijatno