

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 kljucale vode stavite makarone i kivati 5-7 minuta. U ciniju 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