

Makarone sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**makarona
- **200 g**tunjevine
- **400 g**spanaca
- **100 ml**kecpa
- **500 ml**mleka
- **2** kašikebrašna
- **40 g**margarina
- **40 g**parmezana
- **150 g**kackavalja
- 2jajeta
- **po ukusu**so

Priprema

Makarone obariti u posoljenoj vodi, pa ih ocediti.

Spanac blanširati, ocediti pa sitno iseckati, tunjevinu ocediti od suvišne masnoce, a kackavalj izrendati. Margarin otopiti, dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dodavati mleko i mešati dok se sos ne zgusne. Kada se prohladi, dodati so, jaja i parmezan.

Makarone pomešati sa tunjevinom, spanacem i kecapom.

Sipati u podmazan vatrostalni sud...

... i preliti bešamelom.

Posuti rendanim kackavaljem...

... i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Savet