

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** kecapa
- **500 ml** mleka
- **2 kašike** brašna
- **40 g** margarina
- **40 g** parmezana
- **150 g** kackavalja
- **2** jajeta
- **po ukusu** so

Priprema

Makarone obariti u posoljenoj vodi, pa ih ocediti.

Spanac blanširati, ocediti pa sitno iseckati, tunjevinu ocediti od suviše 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 prelići bešamelom.

Posuti rendanim kackavaljem...

... i peći 15 minuta na 200 stepeni.

Savet