

# **Makaroni u belom sosu**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g makarona**
- **1 kesica** zacina 4 vrste sira
- **300 ml voda**
- **200 ml pavlake za kuhanje**
- **100 g rendanog kackavalja**

## **Priprema**

Makarone skuvati u posoljenoj vodi te ih procediti...

...i vratiti u šerpu u kojoj su se kuvali. U ciniju staviti pavlaku za kuhanje, sipati sadržaj iz kesice "4 vrste sira", izmešati, dodati vodu i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u tiganj, staviti na vatru. Kad provri kuhati pet minuta, skloniti sa ringle...

...i tako vrucu smesu dodati u makarone.

Potom dodati rendani kackavalj...

...i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Servirati te poslužiti.

## **Savet**

Služiti toplo.