

Mlecne makarone



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **2 šoljemakarona**
- **1/2 šoljerendane mocarele**
- **1 šoljarendanog sira (cedar, trapist...)**
- **1 kašicicasoli**
- **malobibera**
- **1-2 kašikeulja**

Priprema

Tiganj podmazati uljem, sipati polovinu mleka, posoliti i pobiberiti. Staviti na vatru da mleko provri, a onda u njega sipati makarone i smanjiti vatu. Kuvati makarone 5 minuta.

Posle 5 minuta dodati drugu polovinu mleka i kuvati makarone dok ne upiju svo mleko i ne budu mekane. Mora se cešće mešati da ne zagore mada zbog podmazanog tiganja ne bi trebalo.

Onda dodati rendanu mocarelju pa rendani cedar ili trapist.

Izmešati sireve i makarone. Kad podignite viljušku sir ce se razvlačiti u niti.

Služiti odmah jer kad se ohladi stegnuće se.

Savet

Ovako spremljene makarone su pravi izbor za one koji vole mlecni ukus i sir koji se rasteze u niti. Šolja koja se koristi je od 2 dl.