

Najbrže makarone sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **150 g** sira po izboru
- **2 kašike** kisele pavlake ili krem sira
- **2 kašike** mleka
- **po ukusu**
- **2-3 kašike** ulja

Priprema

Makarone staviti u vrućicu, posoljenu vodu da se kuvaju.

Dok se makarone kuvaju viljuškom usitnite sir. Možete koristiti bilo koji beli sir u kriškama, fetu ili švapski sir.

Makarone procediti pa vratiti na blagu vatru, dodati ulje, izmešati pa dodati sir. Izmešati da se sir rastopi i obloži makarone. Posoliti po ukusu.

Isključiti ringlu pa umešati pavlaku. Pred samo služenje umešati mleko.

Savet

Ovako spremljene makarone zahtevaju dvadesetak minuta pripreme i zgodne su kad vam treba brzo ruak. Odmah poslužene su veoma sone, ali ako odstoje i stegnu se, a volite sone samo kratko stavite na vatru dodajte

malo mleka, izmešajte i opet e biti sone.