

Brzinske makarone



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** makarona
- **500 ml** kisele vode
- **2** jajeta
- **200 g** sira
- **150 ml** mleka
- **1 kašika** brašna
- **2-3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli

Priprema

Makarone usuti u dublju posudu i preliti pripremljenom kiselom vodom.

Sir usitniti viljuškom. Jaja penasto umutiti žicom, dodati im usitnjeni sir i sve dobro promešati. Zatim dodati soli po ukusu, kašiku brašna i prašak za pecivo. Sa ovim filom pomešati potopljene makarone i još vrlo kratko mešati da se svi sastojci lepo sjedine. Na kraju smesi dodati mleko i ulje.

Vatrostalnu posudu u kojoj će se makarone peći dobro podmazati, pa u nju usuti makarone koje imaju dosta tecnosti. Peći ih u rerni prethodno zagrejanom na 180 stepeni dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Isključiti rernu, a makarone ostaviti još nekih 10-15 minuta da odstoje u toploj isključenoj rerni.

Savet

Služiti ih uz kiselo mleko i salatu po želji. Ukusne su i tople i hladne.