

Makarone u mlečnom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g makarona**
- **400 ml kisele vode**
- **200 ml pavlake za kuhanje (20% mm)**
- **150 ml mleka**
- **200 g sira**
- **2 jajeta**
- **1 kašikabrašna**
- **2-3 kašike ulja**
- **1 kesica prsačka za pecivo**
- **po ukusu 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 pomešati. 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, pavlaku za kuhanje i ulje.

Vatrostalnu posudu u kojoj ce se makarone peci dobro podmazati, pa u nju usuti makarone koje imaju dosta tecnosti. Peci ih u rerni prethodno zagrejanoj na 180 stepeni dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Iskljuciti rernu, a makarone ostaviti još nekih 10-15 minuta da odstoje u toploj iskljucenoj rerni. Služiti ih uz kiselo mleko i salatu po želji. Ukusne su i tople i hladne.

Savet