

Makarone u mlecnom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** makarona
- **400 ml** kisele vode
- **200 ml** pavlake za kuvanje (20% mm)
- **150 ml** mleka
- **200 g** sira
- 2 jajeta
- **1 kašik** brašna
- **2-3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Priprema

Makarone usuti u dublju posudu i preliteri 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, pavlaku za kuvanje 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 zagrejanom 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