

Brze makarone



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g makarona glatkih
- 2 jajeta
- 0,5 kg sitnog sira pekarski (za burek i pite)
- 1 kisela pavlaka
- 200 g mocarele u listovima
- so (po ukusu)
- 1 dl ulja

Priprema

Obariti makarone.

U odgovarajući dublji sud umutiti jaja, pa u to dodati pavlaku i sir, mutiti dok se masa ne sjedini. Dodati u to ulje i još mutiti. Kada masa postane homogena, sipati kuvane makarone i promešati varjačom.

Vatrostalu ciniju premazati uljem, pa u nju izruciti makarone. Kašikom rasopredite masu, pa preko poredjati mocarelu.

U zagrejanu rernu 200-220 stepeni, staviti makarone i peci oko 20-25 minuta.

Služiti toplo! Prijatno!