

Koh od makarona



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g makarona
- 100 g putera
- 4 jajeta
- 2 dl pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 200 g dimljenog suvog vrata
- 5 kašike ulja
- mešavina zacina
- so
- biber

Priprema

Makarone obariti u slanoj vodi, a zatim ih ocediti, od suvišne tecnosti.

Luk iseci na kolutove, a dimljeni suvi vrat na kockice.

Belanca odvojiti od žumanaca, a potom ih umuti u cvrst sneg.

U odgovarajucoj posudi puter i žumanca umutiti u penastu masu. Dodati makarone, suvi vrat, luk i pavlaku, zaciniti po ukusu i promešati.

Na kraju dodati sneg od belanaca i polako promešati varjacom.

Vatrostalnu posudu nauljiti, sipati pripremljenu masu, poravnati i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni, dok ne

porumeni.

SAVET PLUS: Za pripremu ovog jela, kao zamenu za suvi vrat, možete koristiti mesnatu slaninu.