

Makarone sa sirom iz tiganja



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g makarona**
- **50 g belog sira**
- **1 jaje**
- **po ukususoli**
- **maloulja**
- **2 kašikemleka**

Priprema

Ja sam imala vec spremljene makarone sa sirom od prethodnog dana (spremljene na ringli), ako nemate skuvajte ih prvo i proceene izmešati sa sirom i solju.

Tiganj staviti na ringlu i sipati malo ulja da obloži tiganj. Kad se zatrepi ulje sipati makarone sa sirom i poravnati ih.

Ringla nek bude ikljucena na 5-6 (od mogucih 9). Jaje umutititi i umešati mlelo pa preliti preko makarona.

Ostaviti da se uhvati korica tj. da porumene odole.

Onda prevrnuti makatone ili ih jednostavno promešati da se i druga strana zapece. Gotove sipati u tanjur i poslužiti uz jogurt. Može se, dok se prže makarone, dodati malo usitnjene šunke ili slanine, kobasice. Kako je bila u pitanju vecera nisam zelela da makarone budu jake tj. slane.

Savet

Brza i laka veera ili doruak.