

Rogijeve makarone



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** l vode
- **1** pakovanje **400g** makarona
- **1** kafena kašičica soli
- mrvljeni sir
- trapist
- ulje
- jaja
- pavlaka

Priprema

U 3 litra vode staviti kafenu kašičicu soli, malo ulja i čekati da voda prokljuca. U ključalu vodu staviti makarone i kuvati 5 minuta, posle toga skloniti sa šporeta, poklopiti poklopcem i ostaviti makarone 5 minuta da tako odstoje. Posle toga makarone iscediti, isprati hladnom vodom i staviti u sud u kojem ćemo sir polako mrviti i mešati sa makaronama. Kad izmešamo makarone i sir, malo posolimo i stavimo u tepsiju i jednako izravnamo po tepsiji. Nakon toga ćemo tepsiju staviti u zagrejanu rernu i peći 10 minuta na 250 stepeni. Dok su makarone u rerni u jednu posudu umutiti jaja zajedno sa pavlakom i dodati soli po ukusu. Posle 10 minuta izvaditi makarone iz rerne i prelići sa već umućenim prelivom i poslagati kobasicu koju smo takođe iseckali na komadice, vratiti u rernu i zapeći dok makarone nedobiju tamno zlatnu boju odozgo. Izvaditi makarone iz rerne i poslagati iseckanu feferonu odozgo po želji i ukusu.

Savet

Kuvane makarone isprati u hladnoj vodi da nebi bile gnjecave i da se nebi raspale dok ih mešamo sa sirom.

PRIJATNO!!!!