Makarone sa 3 vrste sira



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**makarona ili špageta
- **100 g**dimljenog kackavalja
- **100 g**trapista
- **50 g**sira sa plavim plesnima
- **2 veca**paradajza
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**ulja - malsinovog, suncokretovog,
- susamovog, po izboru
- **2 kašike**tamari ili soja sosa
- **po želji**peršunov list

Priprema

Makarone obariti na uobicajen nacin, ali voditi racuna da se ne raskuvaju. Dok kuvate makarone, izrendajte sireve, osim sira sa plavim plesnima, njega izmrvite.

Makarone ocediti, preliti uljem i tamari ili soja sosom, izmešati. Nakon toga dodati sireve i ponovo izmešati. Paradajz iseckati na kockice i sipati u makarone. Prilikom služenja posuti peršunovim listom.

Savet

Ukoliko volite, u makarone možete dodati i 2-3 kašike kisele pavlake.