

Makarone na tecin nacin



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pavlake
- 6 jaja
- **800 g** makarona
- 4-5 **kafenih kašičica** ajvara
- 4-5 **kafenih kašičica** kajmaka
- 2-3 kriške sira
- so
- ulje

Priprema

U 4 l Vode dodati 2 do 3 kašičice soli, i malo ulja. Takvu vodu staviti na šporet da prokljuca. Kada voda prokljuca dodati 800 grama makarona, ili 2 pakovanja. Ostaviti u vodi koja vri 5-7 minuta uz povremena mešanja. Nakon 7 minuta, skinuti sa šporeta, poklopiti, i ostaviti da se hladi 10 minuta. Nakon toga procediti, i isprati hladnom vodom, tako oceeno sipati u veci sud, i izmešati sa izdrobljenim sirom. Soliti po želji, u toku mešanja. Uključiti rernu na 250 stepeni dok se ne zagreje. Makarone izmešane sa sirom sipati u plehani sud i poravnati po površini. U zagrejanu rernu spustiti sud sa makaronama i tako ostaviti 10 minuta na toj temperaturi. Dok se to krcka, u posebnu posudu sipati 2 pavlake, 6 jaja, 4-5 kašičica ajvara, 4-5 kašičica kajmaka, (po želji i više) i soliti po želji. Sve to dobro umutiti mikserom. Nakon desetak minuta vadimo makarone iz rerne i prelivamo predhodno umućenim i sjedinjenim sastojcima. Vratiti u rernu i peći do dobijanja zlatno žute boje. (savet: temperaturu posle prelivanja smanjivati postepeno, 150-100 C). Prijatno.

Savet

Zbog korišćenja velike koliine sudova u toku pripreme, predlažem da sudove operete pre Užitka u ovoj Divnoj Hrani...