



Макарони Сам дома

Ова е идеја за потпечени тестенини во сос, што може да ги подготвите од состојки кои често ги имате во фрижидерот.



Вид на оброк: **Вечера**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 500 грама макарони (Пене Ригате)
- 300 грама сланина
- 500 грама доматен сос
- 3 јајца
- 2 чешниња лук
- 1 гранче рузмарин
- 1 рака маслинки

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Ставете ги макароните да се варат во зовриена вода, со 1 лажичка сол.

Не додавајте масло во водата, затоа што ќе исплива на површината и потоа ќе го фрлите заедно со водата.

Варете ги на средна температура, но не ги доварувајте, бидејќи потоа ќе ги готвиме во сос.

Чекор 2

Сланината исечете ја на крупни парчиња. Исечкајте ги ситно и лукот и рузмаринот.

Подобро е да користите свеж рузмарин, ако може да најдете.

Ставете ги рузмаринот и лукот во длабоката тава, со малку маслиново масло, а потоа додајте ја и сланината и убаво потпржете ја.

Чекор 3

Во меѓувреме исечкајте 1-2 раце маслинки на кругчиња, ние употребивме зелени маслинки.

Откако ќе се потпржи сланината, додајте ги доматиот сос и маслинките во тавата и промешајте.

Додајте ги и недоварените макарони и оставете ги да се проварат во сосот, кратко време на тивок оган.



Чекор 4

Изметете ги јајцата. Истурете ги макароните со сосот во тавата за печење, и потоа рамномерно прелијте ги со јајцата.

Печете ги во загреана рерна, 20 минути на 200 степени. Потоа веднаш сервирајте и може да јадете.

Совет

Многу е важно да не ги доварите макароните, за да можат да примат од сосот.

И не мора да бидат макарони, може да употребите било кој вид тестенини, бидете креативни!

Користени производи:



Длабок сад со рачки



Лонец



Мала Ростер тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk