

Gibanica od makarona



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg makarona
- 60 g masti
- 500 g prevrelog sira
- 100 g zrelog kajmaka
- 1 kašika masti
- pena od belanceta

Priprema

Makarone izlomiti i skuvati u slanoj vodi. Skuvane makarone ocediti i preliter mlakom vodom. U šerpu staviti nekoliko kašika masti i dobro zagrijati, pa u njoj propržiti makarone, i pošto ih uklonimo sa vatre i malo ohladimo dodajemo žumance, sir i kajmak, malo masti i na kraju cvrsto ulupan sneg od belanceta. Sud u kome se gibanica peći treba namazati maslacem ili mašću. Na dno suda stavimo koru, koju možemo sami umesiti ili pak gotovu kupiti, pa na ovu koru spustimo pripremljene makarone. Drugom polovinom kore pokrijemo makarone, poprskamo mašću i pecemo u zagrejanoj pecnici.