

## ***Makarone sa sosom od vrganja i sirom***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona
- **200 g** Feta sira
- **1 kesica** krem supe od vrganja
- **500 ml** vode
- **1 kašika** soli
- **3 kašike** ulja
- **malosuvog** peršuna

### **Priprema**

3 l vode staviti da provri. Dodati so i ulje, pa makarone i kuvati 8 minuta.

Za to vreme pripremiti krem supu od vrganja po uputstvu sa kesice, ali sa 500ml vode.

Kuvane makarone ocediti, sipati u tanjir, pa u svaki preko makarona narendati sir i preliti kremom od vrganja. (Možete i sve pomešati, pa onda sipati u tanjire, ali ovako izgleda lepse.)

Odozgo posuti suvim peršunom, pa služiti.

### **Savet**