

Macaroane cu branza

Ingrediente

300 g macaroane

300 g branza sarata in amestec cu branza de vaci

1 lingura de unt

sare

zahar

Preparare

Macaroanele se fierb in apa cu sare o jumatate de ora, dupa care se acopera cu apa rece si se lasa zece minute. Se scurg, se pun intr-o forma unsa cu o lingura de unt , se pune branza deasupra, se amesteca bine si se introduce forma in cuptor sau se lasa pe plita la foc mic. Se pune restul de unt, se amesteca din cand in cand, se trage forma de pe foc si se servesc macaroanele calde sau reci, cu sau fara zahar.