

# Macaroane cu sunca

## Ingrediente

200 g sunca slaba  
300 g macaroane  
200 g branza sarata sau cascaval  
50 g unt  
3 oua  
1 pahar de suc de rosii  
sare  
1 lingura de zahar

## Preparare

*Se fierb macaroanele in apa cu sare, dupa care se clatesc cu apa rece si se lasa sa se scurga. Se unge o forma cu unt, se taie sunca felii subtiri si se amesteca macaroanele, apoi se pun impreuna in forma. Se bat spuma trei oua, se pun peste macaroane, se sareaza si se indulceste dupa gust sucul de rosii, care se rastoarna peste amestec. Se introduce forma in cuptorul incins pentru o jumatate de ora. Deasupra amestecului se pun bucatele mici din restul de unt, pentru ca mancarea sa fie gustoasa si sa nu se usuce.*