

MAKARONI S KLOBASO IN JAJCEM

SESTAVINE

400 g MAKARONI
1 ČEBULA
1 POLI KLOBASA 250 g
1 Grofovsko salama 200g
2 jajčki
Olje
Sol
Vegeta

POSTOPEK

V slani vodi skuhamo makarone (cca. 10 – 15 min.). Na olju prepražimo čebulo, dodamo Poli in Grofovsko salamo (na kocke narezano) in pražimo cca. 3 min. Na koncu dodamo jajčki, pomešamo. Ko so makaroni skuhani jih odcedimo v vodi in še vroče vmešamo popraženo zmes. Postrežemo še vroče. Priloga je lahko rdeča pesa ali kumarice ali zelena solata.

Dober tek!

Pripravila: Ernestina Savski