

# Macaroane cu branza la cuptor



*Laura  
Sava*

Macaroane cu branza la cuptor: asta a fost „comanda” lui Bogdi pentru astazi !!!!

Le iubeste din gradinita (desi ii faceam si eu destul de des, da’ cam degeaba, fiindca alea de la gradi erau intotdeauna muuult mai bune ☺ )

Acum, insa, am reusit sa le eclipsez pe bucataresele de la gradi, si nu stiu daca scoala o fi fost de vina, sau poate totusi eu, fiindca i le-am imbunatatit cu fiecare noua incercare (pana acum nu demult nu puneam smantana in compositie). In final, nici nu conteaza, important e ca iubitul meu le papa cu pofta (si el si taica-su ☺ )

Sa le incercati, asadar, caci sunt pe gustul intregii familii!!!!!!

## Ingrediente:

- 400 g paste fainoase
- 200 g branza telemea

- 200 g branza de vaci
- 4 oua mari
- 6-8 linguri smantana sau iaurt
- 1 lingura mare unt
- zahar (optional)

!!! Eu am folosit niste paste mai late, dar se pot folosi orice fel de paste: paste scurte, mici, tubulare sau spirale, perfecte pentru „umpluturi”!

## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt o tava, un vas de Jena sau o cratita.

Se fierb pastele dupa indicatiile de pe pachet. Se lasa la scurs intr-o strecuratoare.

Se sfarama cu o furculita branza dulce; telemeaua se rade (pe razatoarea mare).

Se bat bine ouale si se amesteca cu pastele si cu branza pregatita.

Se pune compozitia in vas, se toarna smantana sau iaurtul, se amesteca usor, si se pune la cuptor timp de aprox. 20 de minute, la foc potrivit.

Asa arata gata ☺



Laura  
Sava



Laura  
Sava



*Laura Sava*

Iar aici e portia de macaroane cu putin zahar deasupra, cum imi place mie mult de tot (asa le mancam de mica, pe cand traia buna mea draga...)



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Delicioase ambele variante!!!

P.S. Folositi doar branza dulce sau numai telemea, cum vreti!

Iar daca vreti o reteta dulce cu macaroane, intrati repede aici:  
**Vargabeles**, unde va asteapta o placinta cu branza dulce si taitei extraordinara!!!