

Pizza makarone



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmakarona
- **100** gobicnog, kravljeg sira
- **100** gfeta sira
- **1** cašakisele pavlake
- **200** gstišnjene šunke
- **100** gmariniranih pecuraka
- **100** gmaslinki
- **200** mlmleka
- **200** gkackavalja
- **4**jaja
- **5** kašikakecapa
- origano
- bosiljak
- so

Priprema

Makarone skuvati, po uputstvu sa pakovanja. U dubljoj posudi umutiti penasto jaja. Dodati kecap, izmrvljene, obe vrste, sira, kiselu pavlaku, mleko, iseckanu šunku i origano, pa sve sjediniti. Ako je potrebno dodati i so (po ukusu).

Skuvane makarone ocediti i staviti ih u dublju, podmazanu posudu. Preko prelitih pripremljeni preliv i polako promešati. Po vrhu staviti marinirane šampinjone i iseckane maslinke. Najzad, narendati (na krupnoj strani rendeta) kackavalj, posuti bosiljkom i staviti u, prethodno zagrejanoj rerni, da se jelo zapece.

Savet