

Sufle Kamelija



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- 3 jajeta
- **300 g** kackavalja
- **200 g** šunke salame
- **500 ml** mleka
- 1 zelena paprika
- **1 kašik** mešavine začina
- **maloulja** i soli

Priprema

Papriku i salamu isecemo na kocke. Skuvamo makarone i dodamo so i mešavinu začina. U dubljem sudu umutimo jaja, dodamo mleko, parcađ salame i paprike. Začinimo mešavinom začina. U sud narendamo polovinu kackavalja i promešamo. Skuvane makarone isperemo i ocedimo. Sipamo ih u nauljenu vatrostalnu posudu. Prelivamo ih sadržajem iz dubljeg suda i dobro izmešamo sve sastojke. Nanosimo preostali narendan kackavalj. Posudu zatvorimo poklopcem i pecemo 30 minuta na 200C.

Savet

može da se jede vrue ili ohlaeno.