

Zapecena testenina sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** zacina Zapecena testenina sa šunkom i sirom
- **350 g**testenine
- **150 g**šunke u omotu
- **150 g**dimljene slanine
- **150 g**dimljenog belog mesa
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g**dimljenog sira

Priprema

Pizza šunku, dimljenu slaninu i dimljeno belo meso isecite na sitne kockice pa pomešajte sa nekuvanom testeninom.

uvec pleh pouljite pa u njega stavite pripremljenu testeninu.

Sadržaj „C“ kesice zacina Zapecena testenina sa šunkom i sirom pomešajte sa 6 dl hladne vode i 250 ml pavlake za kuvanje pa stavite da provri.

Skinite sa vatre pa sipajte preko testenine.

Od gore narendajte sir.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 45 minuta. Kada je peceno secite na kocke i služite.

Savet