

Sakrivac, brz ručak



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona, ja sam koristila spirale
- **4** kobasice
- **1** mali crni luk, iseckan
- **50 g** slanog milerama
- **100 g** rendanog kackvalja
- **1** šagarepa rendana
- **50 g** paradajz pirea
- **1** klip kukuruza
- **1** mali rukohvat zacinskog bilja
- (oregano, bosiljak i i peršun)
- **1** rukohvat spanaca

Priprema

Skuvamo makarone i sipamo ih u namašćen pleh. Promešamo paradajz pire i slanu pavlaku.

Dodamo izrendanu šargarepu, malo spanaca i crni iseckani luk. To takoe promešamo, pa odozgo sipamo ostatak kackavlja. Pospemo zacinskim biljem.

Pecemo 20 minuta na 220 C.

Dok se pece spremimo kukuruz. Sve sa ljuskom ga stavimo 5 minute u mikrotalasnu. Onda popijemo kaficu.

Kada je sve gotovo otkrijemo deci Sakrivac i uživamo gledajući kako to smažu.

Savet

Ja sam ovo i slina jela prekrstila u sakriva, zato što su vrlo pogodna da se u njih sakrije razno povre. To obino pravim kad kod moje klinke dolaze deca koja ne vole da jedu povre! Kad im ovo serviram ništa od tog ne volim ne primeujem.