

Pita sa makaronama, kackavaljem...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetestenine u obliku školjki (400 g)
- **300 g**tvreg (kravljeg sira)
- **200 g**kackavalja
- **2 kašike**parmezana
- **4**jajeta
- **300 ml**mleka
- so

Priprema

Makarone staviti da se kuvaju, u posoljenoj vodi, u kojoj je dodato malo ulja.

Dok se makarone kuvaju spremamo fil: U dublju posudu izdrobimo sir viljuškom, pa dodati jaja. Viljuškom umutiti. Dodati istrugani kackavalj i mleko. Promešati, da se sve sjedini.

Skuvane makarone procediti i dodati u masu sa jajima. Sve dobro promešati. Sipati u dobro podmazanu tepsiju, poravnati, posuti sa parmezanom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 C.

Kada porumeni, izvaditi i ostaviti 10-ak minuta da odstoji. Ne pokrivati. Zatim iseci na parcice i poslužiti, uz jogurt, kiselo mleko... ili, po želji.

Savet