

Gurmanska vecera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **1 kesica** dodatka sa cetiri vrste sira
- **1 kesica** dodatka sa šunkom i sirom
- **200 g** šunke
- **100 g** dimljene kobasice
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** kackavalja
- **4** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **400 g** mleka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- origano
- kecap

Priprema

Obariti makarone, suhomesnato iseckati. U 400 g mleka razmutite kesice sa dodacima i pomešajte sa jajima i praškom za pecivo... Poreati u vatrostalnu ciniju ili pleh obarene makarone. Preko makarona staviti iseckano suhomesnato, malo sira i izrednati malo kackavalja. Naliti smesom od jaja i dodataka. Postupak ponavljati dok se se potroši sav materijal stim što suhomesnato mora da bude na kraju.

Izrendati malo kackavalja

Staviti mslo kecapa.

Makarone staviti u zagrejanu pecnicu i peci na 220°C oko 30 minuta dok se makarone ne zapecu lepo.

Savet

Makarone su fanfasticne sa ukusom pizze.....:)