

Pasta pita brokoli



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesabilo** kojih makarona ili špageta
- **500 g**brokolija
- **2 dl**mleka
- **2**jajeta
- **300 g**pipi salame
- **200 g**kackavalja

Priprema

Testeninu skuvati i procediti i staviti u tepsiju. Brokoli ocistiti i skuvati u slanoj vodi. Procediti ga i sipati preko testenine. Pipi salamu iseckati ili narendati, kako god želite i staviti preko brokolija. U posebnu posudu pomešati jaja i mleko i preliti. Zapeci. Pred kraj pecenja, posuti rendanim kackavaljem. Seci tek kada se ohladi, da se ne bi rasturilo.

Savet