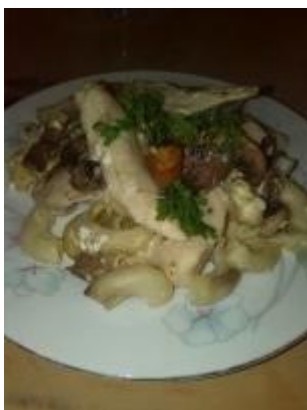


Makarone sa belim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog mesa
- **300 g**makarona
- **200 g**šampinjona
- 2jajeta
- **180 g**pavlake
- **180 g**jogurta
- **2 kašičice**soli
- **2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **1 kašičica**bibera
- **1,5 dl** ulja

Priprema

U ključalu vodu dodati malo soli i malo ulja, pa staviti makarone. Za to vreme iseckati šampinjone na listice. Belo meso iseci na manju parcad, zaciniti i kratko propržiti na ulju. Makarone procediti i isprati ih hladnom vodom.

U posudu dodati makarone i šampinjone, zaciniti ih i dobro izmešati. Vatrostalnu ciniju podmazati uljem, dodati polovinu makarona i šampinjona, poreati meso, pa dodati drugu polovinu smese.

U posudu izlupati jaja, dodati pavlaku i jogurt. Sve dobro umutiti i preliti preko makarona. Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni 25 minuta. Prijatno:-)

Savet

Lagan i ukusan ruak. Prijatno :-)