

Zapečena testenina sa tikvicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testenine
- **2** manjetikvice
- **3** strukamladog crnog luka
- **1** prutkobasice
- **3** jajeta
- **1** cašajogurta
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Na malo ulja propržiti seckani luk i kobasicu. Tikvice izrendati, posoliti i ostaviti oko 15 minuta da otpuste vodu. Zatim ih ocediti i izmešati sa lukom i kobasicom, pa nastaviti sa prženjem još oko 10 minuta. Testeninu skuvati i ocediti od viška vode. U posudu za pečenje rasporediti deo testenine, zatim fil, pa ostatak testenine. Jaja umutiti sa jogurtom i preliteri testeninu, zapeći u rerni oko 20 minuta.

Savet