Zapecene makarone (4)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** sitnijih makarona
- **4-5 kriški**belog sira
- **2 kašike**kajmaka
- **100 g**šunke
- **200 g**pileceg parizera
- **150 g** trapista
- ulje za prženje
- **malo** origana, soli
- **3**jajeta
- **malo** kecapa
- **1 veca šolja** mleka

Priprema

Dok se makarone kuvaju, u vanglici izgnjeciti sir, dodati jaja, mleko, narendan parizer, šunku, kajmak i malo posoliti. U to dodati oceene makarone i dobro promešati. Sipati smesu u zagrejanu tepsiju i preko staviti kecap i origano. Zapeci petnaest minuta na 200 C.

Izvaditi i narendati trapist, zatim ponovo zapeci dok se ne istopi sir.

Savet

Prijatno :)