

Špagete sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjespageta**
- **3 kriškesira**
- **3 jajeta**
- **1 šoljicaulja**
- so

Priprema

Skuvati špagete u slanoj vodi, a za to vreme u drugoj posudi izgnjeciti tri kriške sira pomešano sa tri jajeta (ukoliko sir nije dovoljno slan, dodajte so po ukusu). Skuvane špagete, ocedite i dodajte smesi od jaja i sira. Sve dobro izmešajte da se smesa sjedini. U pouljenu tepsiju naspite smesu od špageta i sira. Stavite u rernu na 200 stepeni i pecite dok od gore ne dobiju lepu zlatnu koru.

Savet

Ovo jelo je jednostavno i odlicno se slaze sa jogurtom i mlekom.Prijatno!