

# **Zapecene makarone sa kikirikijem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** makarona
- **1 čašak** isele pavlake
- **300 g** feta sira
- **150-200 g** pecenog slanog i oljuštenog kikirikija
- **po potrebi** ulja

## **Priprema**

Makarone skuvati u vodi sa kašicicom soli. Kada su kuvane ocediti od vode.

U posebnoj posudi usitniti sir pa sjediniti sa kiselom pavlakom. Sjediniti sa makaronama pa sve lepo izmešati da fil obuhvati sve makarone.

Tepsiju lepo nauljiti, izliti polovinu makarona, zatim posuti sitno seckani peceni kikiriki, pa preko toga staviti drugu polovinu makarona.

Zapeci u zagrejanoj rerni na 250 C.

## **Savet**

Pored lepog mirisa, zbog kikirikija, koji se oseti u celoj kui i ukus koji se oseti u ustima je divan :-)