

Zapecene makarone



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** makarona
- 2 jajeta
- **100 g** šunke
- **1 caša (180g)** kisele pavlake
- **50 ml** jogurta
- **100 g** sitnog sira
- **200 ml** soka od paradajza
- ulje
- so
- zacin
- origano

Priprema

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju, ocediti i usuti u vatrostalnu ciniju. Ulupati jaja, dodati sir, pavlaku i jogurt, posoliti, zaciniti po ukusu, izmešati. Šunku sitno iseckati.

Preko makarona staviti malo više od pola smese sira, jaja, pavlake i jogurta, lagano izmešati. Preko sipati sok od paradajza, staviti šunku i origano. Preliti preostalom smesom sira, jaja, pavlake i jogurta.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet