

Makarona sa šunkom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g makarona**
- **300 g šunke**
- **300 g kackavalja**
- **700 ml jogurta**
- **4 jajeta**

Priprema

Makaronu skuvati u slanoj vodi da vri 6-7 minuta. Procediti i staviti u dobro nauljanu cetvrtastu tepsiju.

Šunku i 200 g kackavalj iseci na sitne štapice. Jaja umutiti viljuškom dodati jogurt i sjediniti. Preko makarone sipati jogurt sa jajima i sekanu šunku i kackavalj, sve lagano promešati i staviti u zagrejanu rernu na 250 C.

Kad je makarona zapecena preko rasporediti još 100 g seckani kackavalj, vratiti u rernu i iskljuciti.

Kad se kackavalj malo rastopio odmah izvaditi iz rerne i servirati. PRIJATNO!

Savet