

Pita sa makaronama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona (po izboru)

Fil:

- **500 g** sira
- **180 ml** jogurta
- **4** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **80 ml** ulja

Preliv:

- **3** jajeta
- **180 ml** kisele pavlake
- **180 ml** mleka
- **100 g** parmezana
- **1,5 kašičica** soli

...i još:

- **200 g** kackavalja

Priprema

Skuvati makarone, prema uputstvu sa pakovanja.

Fil: U dublju vanglicu staviti sir, pa ga, viljuškom, izdrobiti. Dodati jogurt, jaja, pecivo i ulje. Žicom za mucenje sjediniti sve sastojke.

U vanglicu sa filom izruciti, oceene, makarone i kašikom dobro promešati.

Uzeti odgovarajuci pleh, podmazati ga uljem i izruciti smesu sa makaronama. Poravnati površinu.

Preliv: Umutiti, dobro, jaja sa kiselom pavlakom, pa dodati mleko, parmezan i so. Promešati i, ravnomerno, preliti preko makarona u plehu.

Po vrhu posuti izrendani kackavalj i staviti da se pece, u prethono zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, ostaviti da se prohladi, iseci i poslužiti.

Savet