

Zapeceni špageti sa hlebom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 krišk**istarog hleba
- **300 g**špageta
- **1 cen** belog luka
- **1 glavica**crog luka
- **150 g**pilece salame
- **150 g**rendanog sira
- **malosoli**
- suvi biljni zacín

Priprema

Kriške hleba poreati u tepsiju i malo zapeci da budu hrskavi. Utrljati kriške belim lukom.

Posebno propržiti glavicu iseckanog crnug luka, dodati seckane salame i ostavite sa strane. Špagete skuvajte u posoljenoj vodi i procedite.

Skuvane špagete pomešajte sa prženom salamom i lukom, pobiberite i dodajte zacine. Sipajte sve preko pecenog hleba i rasporedite. Pospite rendanim sirom i zapecite dok se sir ne otopi.

Savet