

Zapečena testenina



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** testenina
- **3** jajeta
- **3 dl** mleka
- **200 g** sira
- **200 g** pileceg parizera
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **30 g** susama
- **5 kašika** ulja

Priprema

Testeninu obariti po uputstvu sa kesice. Vatrostalnu ciniju nauljiti. Testeninu procediti i staviti u vatrostalnu. Jaja umutite viljuškom, sir izgnjecite, dodajte mleko, a salamu izrendajte. Sve prelijte preko testenine i stavite zacinsko bilje. Promešajte varjacom, pospite susamom i pecite na 200 C 20 minuta.

Uživajte u divnom zalogaju. Prijatno !

Savet