

Testenina iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**testenine
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **400 ml**vode
- **1 kašičica**sol
- **200 g**šunke
- **200 g**kackavalja

Priprema

U veci sud sipati pavlaku, vodu i so, promešati pa dodati testeninu i izmešati pa sipati u podmazanu tepsiju, prekriti alu folijom pa na nekoliko mesta bocnuti nožem.

Peci u rerni na 220 stepeni oko 30 minuta. Izvaditi iz rerne i dodati seckanu šunku i rendani kackavalj i vratiti u rernu još 10 minuta da se kackavalj rastopi.

Izvaditi iz rerne i toplo poslužiti.

Uživajte.

Savet