Zapecene makarone sa tikvicama i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**makarona
- **2**jajeta
- **150 g**sitnog sira
- **150 ml**jogurta
- **1 veca**tikvica
- **malo**ulja
- so
- suvi biljni zacin
- origano

Priprema

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju, ocediti i usuti u nauljanu vatrostalnu ciniju.

Tikvicu ocistiti i izrendati.

Ulupati jaja, dodati sir i jogurt, izmešati. Staviti i rendanu tikvicu, posoliti i zaciniti po ukusu i izmešati.

Preliti preko makarona. Lagano kašikom promešati. Posuti origanom.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet