

Zapecena testenina sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesicazacina zapecena testenina sa šunkom**
- **250 gspiralnih makarona**
- **150 gšunke**
- **150 gdimljenog mesa**
- **100 gkackavalja**
- **200 mlpavlake za kuvanje**
- ulje

Priprema

Kackavalj, šunku i dimljeno meso iseci na kockice i pomešati sa makaronama. Nauljiti pleh i staviti sve to pomešano u njega.

Napraviti smesu sa zacinom zapecene testenine sa šunkom i sirom. U lonac pomešati 6dl hladne vode, dodati 200ml pavlake za kuvanje i sadržaj iz kesice. Sve to pomešati i kuvati do pola kljucanja. Preliti makarone sa tim.

Narendari kackavalj preko.

Peci 40 minuta na 200°C.

Savet

Prijatno!