

## ***Pene integrale sa sirom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** testenine penne integrale
- **4** jajeta
- **500 g** sitnog sira
- **300 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1/2 kašika** soli
- **120 g** stišnjene šunke
- **za posipanje** susam

### **Priprema**

Izmiksajte jaja, sitan sir, mleko i ulje.

Testeninu ubacite u ključalu vodu i kuvajte 8 minuta. Procedite i properite toplom vodom da se ne bi lepila. Obarenu testeninu sipajte u okrugli pleh velicine 28 cm.

Preko sipajte pripremljeni fil.

Stišnjenu šunku isecite na sitne kockice i stavite preko fila.

Sve dobro promešajte u plehu, posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Kada je gotovo ostavite 10-15 minuta da se rashladi, a zatim isecite na trouglove i poslužite.

### **Savet**