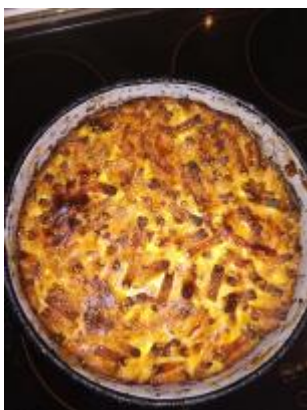


Zapečena testenina sa 4 vrste sira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine po izboru
- **150 g** salame po izboru
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **1** **čaš** jogurta
- **1** **kesica** **smese** makarone sa 4 vrste sira
- **2** jajeta
- **maloulja**
- **po želji** začine

Priprema

U šerpu naliti vodu, dodati 2 kašike ulja, kašičicu soli i ostavite da provri. Kada provri, sipati makarone i kuvati ih uz povremeno mešanje nekih 9 minuta. Za to vreme dok se testenina kuva, iseckati salamu na sitne kockice.

Kuvanu testeninu procedite i vratite u šerpu, začiniti po želji, dodati seckanu salamu, pola čaše kisele pavlake, pola čaše jogurta i sve dobro izmešati da se svi sastojci povezu. Testeninu prebacite u nauljen okrugli pleh.

Upalite rernu da se greje na 200°C, za to vreme pripremite ciniju u kojoj cete umutiti jaja, staviti ostatak pavlake, jogurta i 1 dl vode. Sve fino sjediniti i dodati sadržaj kesice. Sve dobro izmešati da se razbiju grudvice. Kada je dobro sve sjedinjeno, preliti preko makarona, prodrmati malo pleh kako bi se preliv svuda redovno

rasporedio i peci nekih 40tak minuta dok fino ne porumeni.

Savet

Po želji možete posuti susamom, jednako je ukusno. Služiti uz salatu po izboru, jogurt, kiselo mleko ili po želji.
Prijatno