Gibanica od makarona (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**makarona
- **300 g**sira
- **4**jajeta
- **100 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- so

Priprema

Skuvajte makarone u posoljenoj vodi sa malo ulja (pazite da se ne raskuvaju, bolje je ako ostanu malo tvre). Izmrvite sir, pomešajte sa jogurtom i uljem, dodajte jaja i posolite po potrebi (zavisno od toga koliko je sir slan). Makarone prespite u okruglu, malo nauljenu tepsiju, pa zalijte smesom od sira i jaja. Pecite na 200 stepeni dok ne porumeni. Služite uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet