

## *Zelene zapecene makarone*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** makarona
- **100 g** blanširanog spanaca
- **100 g** sitnog sira
- **2 dl** kisele pavlake
- **150 g** seckane šunkarice
- **3** jajeta

#### **Bešamel:**

- **2-3 kašike** putera
- **2 kašike** brašna
- **3 dl** mleka
- so

#### **Ostalo:**

- susam
- ulje

### **Priprema**

Skuvati bešamel: propržiti brašno na puteru, naliti mleko i posoliti. Skuvati makarone. Pomešati makarone, bešamel, pavlaku, sir, spanac i šunkaricu, dodati umućena jaja. Sve razliti u podmazanu vatrostalnu činiju i

posuti sa susamom. Peci oko 40 minuta na 200 stepeni. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

## **Savet**