

## *Zapecene makarone sa šampinjonima i povrćem*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **120 g** makarona
- **300 g** šampinjona
- **200 g** smrznutog povrća za uvec
- **1** crni luk
- **3** cenabelog luka
- **150 g** pilece salame
- **350 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1** vezamiroije
- **1** kašikaulja
- so
- biber
- slatka mlevena paprika

### **Priprema**

Makarone obariti u slanoj vodi da budu al dente. Ocediti ih i ostaviti da se ohlade.

Šampinjone iseckati na tanke kolutove, a crni luk na sitne kockice. Staviti ih zajedno u veci lonac, sipati malo vode i dinstati na maloj vatri oko 5 minuta. Dodati smrznuto povrće i dinstati sve zajedno da povrće omekša. Ohladiti.

U prohladeno povrce staviti makarone i šunku iseckanu na trake, dobro promešati. U cinji umutiti dva jaja, dodati zacinne i iseckanu miroiju, sipati mleko i sve sjediniti.

Vatrostalnu posudu nauljiti, staviti smesu od makarona, preko njih sipati umucena jaja sa mlekom i zacinima. Ostaviti 5 minuta da smesa od jaja ogrezne.

Peci dok porumeni, a suvisna tecnost ne ispari oko 40 minuta - prvih 15 na temperaturi od 180 stepeni, posle smanjiti na 150 stepeni.

### **Savet**