

Zapečene makarone sa šampinjonima i povrcem



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** makarona
- **300 g** šampinjona
- **200 g** smrznutog povrca za uvec
- 1 crni luk
- 3 cenabelog luka
- 150 g pileće 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. Odcediti 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 povrce i dinstati sve zajedno da povrce omekša. Ohladiti.

U prohlaeno povrce staviti makarone i šunku iseckanu na trake, dobro promešati. U cinji umutiti dva jaja, dodati zacine 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