

Testenina u dobrom društvu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** spiralne testenine
- **1 šolj** mleka
- **1** pavlaka
- **100 g** sira
- **100 g** kulena
- **2** barena jajeta
- **2** sveža jajeta
- **4 listića** topljenog sira
- **po potrebi** so
- **po potrebi** ulje

Priprema

Do pola obariti testeninu u slanoj vodi. Ocediti ih. U sudu pomešati mleko, sveža jaja, sir, pavlaku, so i malo ulja, pa dodati testeninu. Promešati dobro. Vatrostalnu posudu namazati margarinom pa poreati na kolutove isecena barena jaja. Preko njih red kolutica kulena. Dodati smesu sa testeninom. Lepo poravnati pa poredjati kolutice kulena. Staviti u rernu na 200 stepeni dok porumeni. Izvaditi pa nabacati cepkane listice topljenog sira. Vratiti u rernu još 5 minuta.

Savet