

Pizza makarone



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **100 g** običnog, kravljevog sira
- **100 g** feta sira
- **1** **čašica** kisele pavlake
- **200 g** stišnjene šunke
- **100 g** mariniranih pečuraka
- **100 g** maslini
- **200 ml** mleka
- **200 g** kackavalja
- **4** jaja
- **5 kašika** kecapa
- origano
- bosiljak
- so

Priprema

Makarone skuvati, po uputstvu sa pakovanja. U dubljoj posudi umutiti penasto jaja. Dodati kecap, izmrvljene, obe vrste, sira, kiselu pavlaku, mleko, iseckanu šunku i origano, pa sve sjediniti. Ako je potrebno dodati i so (po ukusu).

Skuvane makarone ocediti i staviti ih u dublju, podmazanu posudu. Preko preliteri pripremljeni preliv i polako promešati. Po vrhu staviti marinirane šampinjone i iseckane maslinke. Najzad, narendati (na krupnoj strani rendeta) kackavalj, posuti bosiljkom i staviti u, prethodno zagrejanu rernu, da se jelo zapece.

Savet