

## **Zapecene makarone sa šunkom i sirom**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** makarona
- 2 jajeta
- **150 g** sitnog sira
- **150 ml** jogurta
- **100 g** šunke
- malosoli
- maloulja
- **300 ml** paradajz soka
- origano

### **Priprema**

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju, ocediti i usuti u vatrostalnu ciniju. Ulupati jaja, dodati sir i jogurt, izmešati. Šunku sitno iseckati.

Preko makarona staviti malo više od pola smese sira, jaja i jogurta, lagano izmešati. Preko sipati sok od paradajza, staviti šunku i origano. Preliti preostalom smesom sira, jaja i jogurta.

Peci 20-ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Poslužiti toplo. Prijatno!

**Savet**