

Sakrivac, brz rucak



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmakarona, ja sam koristila spirale
- **4** kobasicice
- **1**mali crni luk, iseckan
- **50** gslanog milerama
- **100** grendanog kackvalja
- **1**šagarepa rendana
- **50** gparadajz pirea
- **1**klip kukuruza
- **1**mali rukohvat zacinskog bilja
- (oregano, bosiljak i i peršun)
- **1**rukohvat spanaca

Priprema

Skuvamo makarone i sipamo ih u namašcen pleh. Promešamo paradajz pire i slanu pavlaku.

Dodamo izrendanu šargarepu, malo spanaca i crni iseckani luk.To takoe promešamo, pa odozgo sipamo ostatak kackavlja. Pospemo zacinskim biljem.

Pecemo 20 minuta na 220 C.

Dok se pece spremimo kukuruz. Sve sa ljuskom ga stavimo 5 minute u mikrotalasnu. Onda popijemo kaficu.

Kada je sve gotovo otkrijemo deci Sakrivac i uživamo gledajuci kako to smažu.

Savet

Ja sam ovo i slina jela prekrstila u sakriva, zato što su vrlo pogodna da se u njih sakrije razno povre. To obino pravim kad kod moje klinke dolaze deca koja ne vole da jedu povre! Kad im ovo serviram ništa od tog ne volim ne primeujem.