

Zapecene makarone sa šunkom i prazilukom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** makarona
- 3 jajeta
- **300 g** sitnog sira
- **1/2 struka** praziluka
- **150 g** pecenice
- **150 g** šunke
- ulje
- kecap
- **1-2 kašike** pavlake
- peršun

Priprema

Skuvajte makarone, pa procedite. Umutite jaja i sir. Sitno iseckajte pecenicu i luk. Šunku narendajte. Povežite pavlakom. Ubacite makarone, malo ulja i zacine. Sipajte u pleh koji se prethodno namazali uljem. Malo kecapa sipajte preko makarona kao na slici. Pecite na 200 C, pazeci da ne izgori.

Savet

Služite toplo uz jogurt ili kiselo mleko.