

Testenina sa viršlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine
- **8** komada vecih viršli
- **250 g** tvrdog kravljevog sira
- **4** jajeta
- **1** kašak kisele pavlake
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **150 g** krupno izrendanog kackavalja
- **50 ml** ulja
- so

Priprema

Testeninu i viršle staviti da se skuvaju (odvojeno). U dublju posudu staviti sir, pa ga viljuškom izdrobiti. dodati jaja i viljuškom sjediniti. Zatim dodati kiselu pavlaku, pavlaku za kuvanje, izrendani kackavalj, ulje i viršle iseckane na krugove. Sve dobro promešati. Na kraju dodati isceenu testeninu, sve sjediniti, pa sipati u podmazanu posudu, za pecenje. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, dok ne porumeni. Poslužiti toplo.

Savet