

Pita sa makaronama (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g makarona**
- **300 g feta sira**
- **50 g putera**

Za preliv:

- **4 jajeta**
- **70 ml ulja**
- **1 čaša (od 180 ml) jogurta**
- **1,5 kašicica soli**
- **1 kesica prška za pecivo**

Priprema

Makarone skuvati u kljucaloj, posoljenoj vodi, kojoj se doda kašika ulja. Skuvane makarone izruciti u cetku, da se ocede.

Odgovarajući posudu (koja ide u rernu) podmazati uljem, pa sipati 1/3 oceenih makarona. Preko izdrobiti pola kolicine sira. Preko sira iseckati pola putera. Zatim staviti drugu trecinu makarona, ostatak sira i iseckanog putera.

Za preliv umutiti dobro jaja, sa dodatkom soli, pa dodati jogurt, ulje i pecivo. Sve dobro, mikserom, sjediniti. Preliti, ravnomerne, preko pripremljenih makarona sa sirom i staviti u, prethodno zagrejanu rernu, na 180

stepeni, da se pece.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 10-ak minuta, da odstoji. Iseci i poslužiti je sa jogurtom ili salatom, po želji.

Savet