

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** kašičica soli
- **1** kesica praška za pecivo

Priprema

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

Odgovarajuću posudu (koja ide u rernu) podmazati uljem, pa sipati 1/3 ocedjenih makarona. Preko izdrobiti pola kolicine sira. Preko sira iseckati pola putera. Zatim staviti drugu trećinu 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, ravnomerno, 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