

Zapecene makarone sa pavlakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** makarona
- **2** jajeta
- **1,1/2** **caša (250 g)** kisele pavlake
- **70 ml** jogurta
- **100 g** šunke
- **malo** kecapa
- **malo** soli
- **malo** ulja

Priprema

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju, ocediti i usuti u vatrostalnu ciniju. Preko makarona staviti šunku, isecenu na sitne komade, i malo kecapa.

Ulupati jaja, dodati pavlaku i jogurt, izmešati. Sipati preko šunke i kecapa.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet