

Zapecene makarone sa piletinom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** makarona
- **2** jajeta
- **1** **caša (180 g)** kisele pavlake
- **50 ml** jogurta
- **150 g** pileceg belog mesa
- **malo** kecapa
- **malo** soli
- **malo** ulja

Priprema

Meso obariti u posoljenoj vodi, prohladiti i iseci na sitne komade. Makarone obariti po uputstvu na pakovanju, ocediti i usuti u vatrostalnu ciniju. Preko makarona staviti meso i malo kecapa.

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

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet