

Spirale sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g „mocarele" (mozzarella)
- 300 g testenine u obliku spirale
- 200 g kravljeg sira
- 60 g parmezana
- 2 šolje soka od paradajza
- 3 jajeta
- 2 kašike maslaca
- 1/2 kašičice soli
- biber

Priprema

Usitniti obe vrste sira i staviti u jednu posudu. Dodati parmezan, razmucena jaja, maslac, so i biber. Dodati obarenu i dobro oce?enu testeninu. Sve dobro promešati i ostaviti na stranu.

U vatrostalnu ciniju sipati malo soka od paradajza (da prekrije dno) i izruciti testo sa sirom. Preliti ga preostalim sokom od paradajza i posuti parmezanom. Peci u umereno zagrejanoj rerni oko 20 minuta.