

Pikantne makarone



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** makarona (ili špageta)
- **50 g** prezli
- **150 g** izrendanog kackavalja
- **150 g** izrendanog sira
- **1** sitno iseckana, sveža, ljuta papricica
- **4** jajeta
- **250 ml** pasiranog paradajza
- **1** kesica praška za pecivo
- **50 ml** ulja

Priprema

Makarone staviti da se skuvaju, sa dodatkom kašike ulja i dve kašice soli.

U dubljoj posudi razbiti jaja i žicom za mucenje ih umutiti. Dodati 100 g izrendanog kackavalja, izrendani sir, iseckanu papricicu, pasirani paradajz i ulje, pa kašikom sve sjediniti. Na kraju dodati pecivo, pa i njega sjediniti sa ostalim sastojcima.

Skuvane makarone procediti i isprati ih pod mlazom tople vode. Dodati makarone u smesu sa jajima. Dobro promešati.

Uzeti pleh, vel. 35x20 cm, pa ga dobro podmazati uljem. Po dnu pleha sipati prezle, pa izruciti smesu sa makaronama. Poravnati i, po vrhu, posutu sa ostatkom izrendanog kackavalja (50 g).

Staviti u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni, da se zapece, dok ne dobije rumenu boju. Ukusno je toplo i hladno (ako ostane).

Savet