

Pita sa makaronama i parmezanom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **1 kašika** ulja
- **2 kašice** soli

Za fil:

- **400 g** sira
- **4** jajeta
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **1** **čaš** jogurta
- **1** **kesica** praška za pecivo

I još:

- **100 g** kackavalja
- **2 kašike** izrendanog parmezana

Priprema

Makarone skuvati, po uputstvu sa kesice, uz dodatak ulja i soli. Skuvane makarone ocediti i isprati pod mlazom tople vode.

Fil: U vanglicu staviti sir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati kiselu pavlaku, jogurt, jaja i pesivo. So nisam dodavala, jer je sir bio slan. Viljuškom sve sastojke sjediniti. Od fila odvojiti jednu čašu, od 200 ml, i ostaviti na stranu.

U pripremljeni fil ubaciti makarone i dobro promešati.

Tepsiju, vel. 30 cm, dobro podmazati puterom ili uljem, pa sipati smesu sa makaronama. Poravnati površinu, pa je premazati sa odvojenim filom (200 ml), Po vrhu posuti izrendani kackavalj i parmezan.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada dobije lepu rumenu boju izvaditi tepsiju i prekriti krpom.

Sacekati da se prohladi, iseci je na vece parcice i poslužiti.

Savet