Zapeceni špageti



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g špageta
- 250 g viršli
- 100 g butera
- 100 g parmezana
- 4 kašike paradajz pirea
- 2 jajeta
- 2 paprike
- 1 glavica crnog luka
- 1 dl pavlake
- 1 dl bujona (kocka za supu)

Priprema

Špagete kuvati u slanoj vodi 8-10 minuta. Crni luk iseckati i propržiti na 50g butera da porumeni. Papriku i viršle iseci na kockice i dodati luku. Paradajz pire pomešati sa bujonom i jajima. Procediti špagete. Sve pomešati, staviti u vatrostalni sud, prethodno premazan buterom, preliti pavlakom, preko toga posuti parmezanom i ostatkom butera. Peci u zagrejanoj rerni 15-20 minuta.