Zapecena testenina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**makarona po izboru
- **150 g**sira
- **150 g**salame
- **4 kašike**ulja
- **po ukusu**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera

Za nalivanje:

- **2 dl**mleka
- **3**jajeta
- **malo**zacinskog bila po izboru
- **2 kašike**susama

Priprema

Makarone skuvati po uputstvu sa kesice. Kad budu gotove, procedite ih i isipajte u silikonskom pekacu. Ovaj moj pekac sam osvojila za recept nedelje Argentinske cufte sa tikvicom i presrecna sam. Pekac je jedinstven i takav nisam imala do sad. Boja mi izuzetno prija.

Iseckati salamu i izdrobiti sir i ubaciti u pekac. Promešati kašikom.

Dodati ulje i susam.

Preliti sa umucenim jajetom i mlekom. Staviti u zagrejanoj pecnici i peci na 200 C oko 20-tak minuta.

Uživati u hrskavom ukusu, susam daje poseban ukus.

Savet