

Zapecene makarone (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** sitnijih makarona
- **4-5 krišk** belog sira
- **2 kašike** kajmaka
- **100 g** šunke
- **200 g** pileceg parizera
- **150 g** trapista
- ulje za prženje
- **malo** origana, soli
- 3 jajeta
- **malo** kecapa
- **1 veka** šolja mleka

Priprema

Dok se makarone kuvaju, u vanglici izgnjeciti sir, dodati jaja, mleko, narendan parizer, šunku, kajmak i malo posoliti. U to dodati oceene makarone i dobro promešati. Sipati smesu u zagrejanu tepsiju i preko staviti kecap i origano. Zapeci petnaest minuta na 200 C.

Izvaditi i narendati trapist, zatim ponovo zapeci dok se ne istopi sir.

Savet

Prijatno :)