

Pita sa sirom i makaronama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** makarona
- **1 l** mleka
- **2 dl** kisele pavlake
- **2 dl** jogurta
- **450 g** sitnog sira
- **6** jaja
- **po ukusu** so, biber, suvi biljni zacin
- **1 dl** ulja

Priprema

Skuvajte makarone u slanoj vodi. Procedite. U dubljoj ciniji razmutite viljuškom jaja, dodajte sir, pavlaku, jogurt i zacine i ulje. Ja probam kašičicom dali je slano dovoljno (po ukusu). Dodajte makarone.

Sve promešajte i sipajte u dublju tepsiju (djuvec tepsija) ili zemljanu posudu, vatrostalnu.. Zalijte sa mlekom i pecite u zagrejanom rerni na 220 stepeni oko pola sata, treba lepo da porumeni.

Savet