

Rezanci sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine po izboru
- **1 l** mleka
- **300 g** šunke po izboru
- **300 g** sira
- **3** dl jogurta
- **3** jajeta
- **1** dl ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kašičice soli

Priprema

U litar mleka kada provri sipati pakovanje testenine. U ovom slučaju radijator oblika. Posle 5 minuta skinuti sa šporeta da sačeka pripremu ostalih sastojaka.

U drugu posudu umutiti jaja pa dodati jogurt, prašak za pecivo, ulje, šunku iseckanu na kockice i tvrdi sir prethodno izgnjecen.

Sve to sjedinjeno sipati u rezance. Blago izmešati pa izručiti u odgovarajući sud za pečenje. Ja pecem u keramičkom tulu i veoma je zahvalan.

Peci na temperaturi od 200 stepeni 20 minuta, prekontrolisati pa još 15 na 180 stepeni.

Savet