

Zapecene makarone (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesa makarona
- **300 g** sira
- **1** **caša** jogurta
- **po potrebi** ulja i soli

Priprema

Makarone skuvati u malo posoljenoj vodi.

Dok se makarone kuvaju u ciniju sjediniti sir i jogurt (dodati i so, ako sir nije slan).

Tepsiju nauljiti i rešetkastom kašikom vaditi makarone i stavljati u tepsiju. Preliti sirom i jogurtom pa izmešati da sve makarone budu obuhvacene nadevom.

Staviti u zagrejanu rernu na 250 C da se zapeku. Ja ih namerno pustim malo duže da se više prepecu, jer ih volimo kad krckaju :-):-D

Savet

Najbrže i najjednostavnije zapečene makarone :-): U smesu sa sirom i jogurtom može se dodati i jedno jaje ali i nema potrebe, jer su svakako ukusne :)