Zapecene pizza makarone

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**makarona
- **400 g**kiselog mleka
- **3**jajeta
- **1 kriška**sira
- **3 kašike**pavlake
- **2 kašicice**kajmaka
- **200 g**pecenice
- **po ukusu**kackavalja
- **po ukusu**kecapa

Priprema

Makarone kuvati u slanoj vodi 10-ak minuta. U vanglicu dodati krišku sira i dobro je izgnjeciti, zatim dodati kiselo mleko, pavlaku, kajmak, jaja i sve to dobro sjediniti. Pecenicu malo propržiti, ja sam pomešala pecenicu i svinjski vrat, vi naravno možete koristiti koje god suhomesnato želite. Meso izmešati sa kecapom i dodati zacine po želji, ja sam dodala origano, suvi biljni zacin, miroiju, biber, takoe iscepkala sam i u to dodala dva kackavalja u listicima koji se lako tope. U vatrostalnu posudu staviti malo fila sa jajima, sipati makorone pa dodati mešavinu sa mesom i dobro promešati da se ravnomerno rasporedi meu svim makaronama. Dodati još kecapa i zacina, po ukusu. Sipati ostatak fila sa jajima i izrazravnati sve to. Staviti još malo kecapa preko.

Naredndati kackavalj preko makarona. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Prijatno :)