

Zapecene makarone sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **1** **cašak** kisele pavlake
- **300 g** feta sira
- **150-200 g** pecenog slanog i oljuštenog kikirikija
- **po potrebi** ulja

Priprema

Makarone skuvati u vodi sa kašicom soli. Kada su kuvane ocediti od vode.

U posebnoj posudi usitniti sir pa sjediniti sa kiselom pavlakom. Sjediniti sa makaronama pa sve lepo izmešati da fil obuhvati sve makarone.

Tepsiju lepo nauljiti, izliti polovinu makarona, zatim posuti sitno seckani peceni kikiriki, pa preko toga staviti drugu polovinu makarona.

Zapeci u zagrejanom rebrnjaku na 250 C.

Savet

Pored lepog mirisa, zbog kikirikija, koji se oseti u celoj kući i ukus koji se oseti u ustima je divan :-)