Rezanci sa sirevima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesa**testenine
- **1**jaje
- **100 g**sjenickog sira
- **100 g**mladog ne slanog sira
- **50 g**starog sira
- **2 kašike**origana
- **2,5 kašike**mešane zacina za testeninu

Priprema

U šerpu sipati vode, dodati malo ulja, i soli, i kada provri ubaciti testeninu, smanjiti vatru i kuvati ih 10ak minuta.

Za to vreme u mikser staviti sve sireve iseckane, dodati jaje i izmiksirati. Kada je testenina gotova, isceditи je od vode. Dodati joj smesu sireva i promešati dobro da se sve lepo rasporedi.

Zatim je izruciti u pleh posuti preko origano i mešavinu zacina za testeninu i opet promešati.

Staviti je u predhodno zagrejanu rernu rernu i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt, pavlaku, keap.