

Rezanci sa slaninom, kukuruzom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** testenine (spirale)
- **1 kesa** smrznutog kukuruza (šecerca)
- **200 g** sira
- **200 g** slanine (mesnate)
- 5 jaja
- **3 dl** jogurta
- **2 dl** mleka
- **po potrebi** soli
- **1 kašika** masti
- **po potrebi** ulja

Priprema

Testeninu obariti u vodi u kojoj smo dodali malo soli i ulja, 5 minuta da vri pa odmah skinuti sa šporeta. Kukuruz šecerac držati u vreloj vodi isto pet minuta pa sjediniti sa testeninom.

Izmutiti 3 jajeta pa dodati, jogurt i mleko. Smesu sipati u testeninu i kukuruz. Slaninu prepržiti na mast, pa sa sve njom sipati u prethodnu smesu. Tako pripremljenu testeninu sipati u sud za pečenje i preliti polako sa 2 izmucena i posoljena jajeta.

Pece se na 200 stepeni oko 30 minuta tj. dok ne porumeni. Na kraju pečenja kada se izvadi narendati kackavalj.

Savet