

Makarona sa šunkom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 g** šunke
- **300 g** kackavalja
- **700 ml** jogurta
- **4** jajeta

Priprema

Makaronu skuvati u slanoj vodi da vri 6-7 minuta. Procediti i staviti u dobro nauljanu četvrtastu tepsiju.

Šunku i 200 g kackavalj iseci na sitne štapice. Jaja umutiti viljuškom dodati jogurt i sjediniti. Preko makarone sipati jogurt sa jajima i sekanu šunku i kackavalj, sve lagano promešati i staviti u zagrejanu rernu na 250 C.

Kad je makarona zapečena preko rasporediti još 100 g seckani kackavalj, vratiti u rernu i isključiti.

Kad se kackavalj malo rastopio odmah izvaditi iz rerne i servirati. **PRIJATNO!**

Savet