

Makarone sa spanacem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gspanaca**
- **350 gmakarona**
- **2 dlmleka**
- **150 gdimljene slanine**
- **10 punih kašikasitnog sira**
- **4jajeta**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašikamasti ili malo ulja**

Priprema

Makarone skuvati po uputstvu na kesici, ocediti ih.

U dublju posudu staviti obaren, isceen i sitno iseckan spanac, so, jaja, sir, sitno isecenu slaninu, mleko, pa dobro promešati. Dodati makarone i sve lepo sjediniti.

U predhodno zagrejanu rernu ubaciti posudu za pecenje sa masti da se dobro zagreje, izvaditi i staviti smesu. Zapeci makarone pola sata na 200 C.

Savet