Zapecena testenina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**testenina
- **3**jajeta
- **3 dl**mleka
- **200 g**sira
- **200 g**pileceg parizera
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **30 g**susama
- **5 kašika** ulja

Priprema

Testeninu obariti po uputstvu sa kesice. Vatrostalnu ciniju nauljiti. Testeninu procediti i staviti u vatrostalnu. Jaja umutite viljuškom, sir izgnjecite, dodajte mleko, a salamu izrendajte. Sve prelijte preko testenine i stavite zacinsko bilje. Promešajte varjacom, pospite susamom i pecite na 200 C 20 minuta.

Uživajte u divnom zalogaju. Prijatno !

Savet