

Pizza makarone (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesamakarona**
- **2 kašikepavlake**
- **2 kašikejogurta**
- **2 jajeta**
- **5 kašikakecapa**
- **1 kašikaulja**
- **1 kesicaorigana**
- **200 g šampinjona**
- **200 g kackavalja**
- **3 kašikemajoneza**
- **400 g parizera**

Za preliv:

- **1 kašikakecapa**
- **2 jajeta**
- **2 kašikejogurta**

Priprema

Obariti makarone u slanoj i malo pouljenoj vodi. Kad se skuvaju procediti i sipati u posudu i dodati jaja, pavlaku, jogurt, ulje, kecap, majonez, origano, pecurke, parizer, kackavalj, sjediniti i sipati u podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni 30 minuta. Zatim preliti smesom od jaja, jogurta i kecapa i vratiti u rernu još 10 minuta da se zapece.

Savet

Jako ukusno i kalorino! :-)