

Pita sa makaronama (koje se ne kuvaju)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 ml** gazirane vode
- **300 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **4** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** sira

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti. Dodati gaziranu vodu, mleko, ulje, prašak za pecivo i dobro sjediniti. Punomasni, domaci, sir izdrobiti viljuškom.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm i dobro ga premazati uljem. Zatim izruciti makarone iz kese i, ravnomerno, ih rasporediti. Preko makarona poreati izmrvljeni sir, pa sve prelitati sa umucenim jajima (i ostalim sastojcima).

Viljuškom, blago, proci preko makarona, da bi preliv bio svuda, ravnomerno. Bitno je da makarone budu ispod tecnosti.

Pripremljene makarone staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peci dok makarone ne dobiju lepu, rumenu boju.

Ispecenu pitu izvaditi iz rerne i prekriti kuhinjskom krpom, da se malo prohladi. Zatim je iseci i poslužiti.

Savet