

Zapečena testenina sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** zacina zapečena testenina sa šunkom
- **250 g** spiralnih makarona
- **150 g** šunke
- **150 g** dimljenog mesa
- **100 g** kackavalja
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- ulje

Priprema

Kackavalj, šunku i dimljeno meso iseci na kockice i pomešati sa makaronama. Nauljiti pleh i staviti sve to pomešano u njega.

Napraviti smesu sa zacinom zapečene testenine sa šunkom i sirom. U lonac pomešati 6dl hladne vode, dodati 200ml pavlake za kuvanje i sadržaj iz kesice. Sve to pomešati i kuvati do pola ključanja. Preliti makarone sa tim.

Narendari kackavalj preko.

Peci 40 minuta na 200°C.

Savet

Prijatno!