

Makarone sa viršlama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona (po izboru)
- **4** jajeta
- **300 g** zrelog, masnog, sira
- **1 caša (180g)** gustog jogurta
- **1 cašakisele pavlake**
- **400 g** viršli
- **1 kašicicasoli**
- **100 ml** ulja

Za preliv:

- **1 caša** jogurta
- **1/2 cašemleka**
- **2** jajeta

Priprema

Makarone skuvati po uputstvu sa pakovanja. Skuvane makarone procediti.

U dublju vanglicu staviti sir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati jaja i, takoe viljuškom, sjediniti. Zatim dodati jogurt, kiselu pavlaku, so, ulje i iseckane viršle. Promešati. Na kraju ubaciti, proceene, makarone i, dobro, promešati, da se makarone sjedine sa ostalim sastojcima.

Pripremljene makarone sipati u, prethodno podmazanu, tepsiju (ja sam koristila tepsiju vel. 30cm) i poravnati.

Za preliv umutiti jaja, dodati jogurt i mleko, pa sjediniti. Kašikom naneti preliv preko makarona i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Kada makarone porumene, izvaditi ih iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom (ako želite da ostanu hrskave ne prekrivati ih) i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet