

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** **čaša (180g)** gustog jogurta
- **1** **čaša** kisele pavlake
- **400 g** viršli
- **1** **kašičica** soli
- **100 ml** ulja

Za preliv:

- **1** **čaša** jogurta
- **1/2** **čaše** mleka
- **2** jajeta

Priprema

Makarone skuvati po uputstvu sa pakovanja. Skuvane makarone procediti.

U dublju vagnjicu staviti sir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati jaja i, takođe viljuškom, sjediniti. Zatim dodati jogurt, kiselu pavlaku, so, ulje i iseckane viršle. Promešati. Na kraju ubaciti, proceđene, 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