

Zapecene makarone sa sirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** makarona
- **1** **cašak** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **150-200 g** sira
- **malosoli**
- **1 kašičica** susama
- **1 kašičica** lana

Priprema

Makarone skuvati u kipućoj posoljenoj vodi, oko 15 minuta. Kada su skuvane procediti, oprati hladnom vodom.

Umutiti jaja i pavlaku sa malo soli. Pomešati sa očenim makaronama, dodati mrvljeni sir i sve sjedinit. Sipati u tepsiju, posuti susamom i lanom, staviti da se zapece u rernu na 200 C oko 15 minuta, dok ne porumeni.

Savet

Služiti uz jogurt.