

Gibanica od nekuvanih makarona



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **400 g** makarona po želji
- **1** **čaša** extra kiselo mleko
- **3** jajeta
- **70 ml** ulja
- **po** ukusu so
- **po** želji sir (i ne mora)
- **malosusama**

Priprema

U pleh srednje velicine sipati makarone pa preliti mlekom. Ostaviti da odstoji 1-1,5h.

Zatim umutiti jaja, kiselo mleko, so, ulje i sir po želji, može i ne mora. Preliti preko makarona pa sve izmešati kašikom. Posuti odozgo susamom. Pleh nema potrebe da podmazujete.

Rernu dobro zagrejati na 200 C pa peci dok ne porumeni nekih 45 minuta zavisi od rerne. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Ukusno je probajte i stalno cete praviti.

Savet

Ovakva gibanica se moze sluziti kao dorucak ili vecera...a cesto je pravim i kao glavno jelo pa sluzim uz

sezonsku salatu...Prijatno!