

Zapecene špagete pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** špageta
- **100 g** šunke
- **100 g** izletnicke salame
- **150 g** kackavlja
- **1 kockica** margarina
- **5-6 kašika** kecapa
- **parmaslina**
- **1/2 kesice** mariniranih pecuraka
- **malo** origana

Preliv:

- **2** jajeta
- **200 ml** jogurta

Priprema

Špagete ukuvati po upustu sa kesice, kada su kuvane procediti ih i ostaviti malo da se prohlade. Pleh premazati margarinom, pa sipati špagete u njega. Dodati kecap, seckanu šunku, salamu i kackavalj (ostaviti malo za preko) na kockice, pecurke, masline i pola od umucenog preлива (jaja i jogurt). Sve dobro promešati.

Preko poreati par krugova izletnicke salame, a možete i sve dodati u špagete, po izboru. Malo iseckanih maslina poreati pa preko naredati kackavalj. I preko sipati preostalog preлива. Staviti u rernu na 200 C dok ne zapece od

gore.

Savet

Ukusno i sono.