

## *Letnje zapecene makarone*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2** kesemakarona
- **1** cašajogurta
- **1/2** caše kisele pavlake
- **2-3** paradajza
- **2** šolje seckanog spanaca
- **malosvežeg** peršuna
- **po ukusu** soli
- **malo** origana

### **Priprema**

Makarone skuvati u posoljenoj vodi. Ocediti ih od vode i staviti u manjoj tepsijici. Ja sam koristila malu tepsijicu koju sam dobila na poklon od portala Recepti.com, koja je, moram ponovo reci, sjajna, i u kojoj se hrana uopste ne lepi. Ja sam prezadovoljna i još jednom veliko Hvala na predivnom poklonu koji koristim od kako sam dobila :)

U tepsijici sa makaronama izliti jogurt i pavlaku i sve promešati,

Dodati na kockice saseckani paradajz, sitno saseckani spanac i malo sveze saseckanog peršuna. Izmešati da se svi sastojci sjedine i posuti sa malo origana.

Staviti sve u zagrejanu rernu na 200-250 C stepeni da se zapece.

Rernu možete uključiti kada stavite makarone da se kuvaju, da se zagreje dok dok sve pripremite.

Poslužiti toplo uz salatu, kecap, jogurt, pavlaku...

## **Savet**

Ako želite pri kraju pečenja možete i zaliti umućenim jajetom, ali je i bez toga jako ukusno i lepo se zapee. Prijatno :)