

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 :)