

Letnje zapecene makarone



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kesemakarona**
- **1 čašajogurta**
- **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 tepsiju 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 zagrejanoj rerni na 200-250 C stepeni da se zapece.

Rernu možete ukljuciti kada stavite makarone da se kuva, da se zagreje dok dok sve pripremite.

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

Savet

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