

## ***Makaroni sa sirom iz rerne***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** makarona
- **3** jajeta
- **200 g** tvrdog sira
- **200 ml** gustog jogurta
- **1/2** cašekisele pavlake
- **100 ml** ulja
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu**

### **Priprema**

Makarone skuvati u slanoj ključaloj vodi po u uputstvu, u kojoj je dodato 1 kašika ulja-kuvati oko 10-tak minuta.

Kuvane makarone procediti, ne ispirati ih, ostaviti ih sa strane.

Za to vreme dok se makaroni kuvaju, zagrejati rernu na 200C. Pripremiti i podmazati uljem vatrostalnu posudu.

U posudu sir izgnjeciti viljuskom, dodati umucena jaja sa kiselom pavlakom, jogurt i ulje. Drvenom varjacom sve dobro izmešati posoliti po ukusu, dodati kuvane makarone.

Dobro sve skupa izmešati sipati u podmazanu posudu. Po vrhu makarona narendati kackavlj. Peci makarone u zagrejanj rerni na 200C oko 30 minuta dok blago ne porumene.

Zapečene makarone malo prohladiti pa seci na parcad i služiti sa kiselim mlekom ili uz laganu sezonsku salatu.

### **Savet**

Makarone povežati i ostale sastojke prema potrebi. Prijatno!