

Lažna gibanica (3)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** kackavalja
- 4 jajeta
- 1 l mleka
- 5 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Priprema

Kackavalj iseci na kockice, pomešati sa testeninom (ne treba je prethodno bariti) i sitnim sirom, pa izruciti u vecu vatrostalnu posudu prethodno podmazanu maslacem.

Posebno umutiti jaja, jogurt, mleko i prašak za pecivo. Posoliti po ukusu. Preliti preko rasporeene suve mase u ciniji i polako promešati kako bi se dobila ujednacena smesa.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta. Pred kraj pecenja posuti rendanim kackavaljem po želji.

Savet