

Makaroni sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**makarona
- **4** jajeta
- **500 ml**mleka
- **500 g**jogurta
- **50 ml**ulja
- **po ukususu**
- **1 glavicacrnog luka**
- Za posipanje:
 - **150** grendanog kackavalja
 - Za upržavanje luka:
 - **po potrebi**ulje
 - Za kuvanje makarona:
 - **po potrebi**voda

Priprema

Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckani crni luk (da dobije staklastu boju). Ostaviti da se ohladi. Vodu naliti u dublju šerpu, kad provri posoliti i dodati makarone. Skuvati ih (ali ne da budu skroz kuvane-napola). Skuvane makarone procediti. U odgovarajucoj posudi umutiti jaja rucnom žicom za mucenje, dodati mleko, ulje, jogurt, posoliti, umešati upržen luk.

U sve to dodati makarone...

... te promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pekac (ili pleh) premazati uljem, usuti pripremljenu smesu, prekriti alu-folijom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Pred kraj pecenja skinuti foliju...

... i vratiti u rernu te kratko zapeci (oko pet minuta).

Gotovo jelo izvaditi iz rerne, posuti rendanim kackavaljem, servirati i poslužiti.

Savet