

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 ukusu**
- **1 glavica** crnog luka
- Za posipanje:
- **150 g** 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 zagrejanj 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