

Zapečeni bataci sa testeninom i pavlakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2batka sa karabatkom
- **300 g**makarona
- **1 glavicacrnog** luka
- **200 g**kisele pavlake
- maloulja
- po ukusumešavina suvog biljnog zacina
- po ukususo
- po ukusumleveni crni biber
- po ukusuperšun
- po ukusubosiljak
- **150 g**kackavalja

Priprema

Posebno skuvajte batkove i karabatkove.

Posebno skuvajte testeninu.

Batkove i karabatkove odvojite od kostiju i iseckajte, makarone iscedite, stavite sve u tepsi koju ste premazali uljem, dodajte sitno iseckan crni luk i pavlaku.

Izmešajte, dodajte zacine i preko narendajte kackavalj.

Ubacite u rernu i pecite na 200 stepeni dok kackavalj ne porumeni.

Služite dok je toplo.

Savet