

Zapeчени cipkasti rezanci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** cipkastih rezanaca
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **100 g** kukuruza
- **1 konzerva** tunjevine
- **1** kašakisele pavlake
- **1** jaje
- **150 g** kackavalja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **1 kašika** seckanog suvog peršuna

Priprema

Skuvati cipkaste rezance u slanoj vodi, pa ocediti. Posebno umutiti jaje sa kiselom pavlakom, dodati kukuruz i šampinjone.

Zatim dodati tunjevinu, cipkaste rezance i zaciniti po ukusu.

Sve dobro promešati i sipati u podmazan vatrostalni sud.

Posuti rendanim kackavaljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15-ak minuta.

Savet