

Zapečena gurmanska testenina



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesamakarona**
- **150 gšunke**
- **150 gdimljene pecenice**
- **400 gšampinjona**
- **500 mlparadajz pirea**
- **6 listicatost sira**
- **1 pavlaka za kuvanje**
- **1 kockaza supu**
- **2 glavicecrnog luka**
- **4 cenabelog luka**
- **po potrebiorigana**
- **po potrebikecapa**
- **ulje**
- **so**

Priprema

Prvo oljuštiti crni i beli luk, pa samleti u coperu vrlo kratko. Pecenicu iseci na kockice, šampinjone bez peteljki na listice, šunku izrendati.

Zagrejati ulje u manjoj posudi, izdinstati luk, pa dodati pecurke. Dodati šunku i pecenicu i kratko propržiti.

Zatim dodati 1 dl vode, kocku za supu, pavlaku za kuvanje, origano (ja dodam i još malo belog luka u granulama) pa sve kuvati da bude kremasto.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. U pleh sipati nekuvane makarone, preko njih sos sa pecurkama i dobro poravnati. Ravnomerno posuti tomatino da se sve prekrije, poreati listice tost sira, posuti kecapa po volji. Prekriti folijom.

Peci u zagrejanj rerni 35-40 minuta. Pred kraj skinuti foliju i vratiti u rernu da se malo zapece.

Savet

Isei na kocke, a sluziti kada se malo prohladi i sve bude kompaktno,tj. lakse za vadjenje iz pleha.