Pita sa makaronama, pavlakom, kackavaljem

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**makarona, po izboru
- **300 g**kisele pavlake
- **200 g**kackavalja (gauda)
- **200 g**domaceg, kravljeg, sira
- **3**jajeta
- **250 ml**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašicice**soli
- **80 ml**ulja

Priprema

Makarone skuvati, po uputsvtu sa pakovanja. Skuvane makarone procediti (ne ispirati ih).

U, odgovarajucu, posudu razbiti jaja, dodati so i umutiti ih, žicom za mucenje. Dodati mleko i kiselu pavlaku, pa sjediniti. Zatim ubaciti, viljuškom, izdrobljeni sir, krupno narendani kackavalj i prašak za pecivo. Dobro, kašikom, promešati. Na kraju sipati ulje i, još jedanput, dobro promešati.

U fil ubaciti makarone i promešati, da se makarone sjedine sa ostalim sastojcima. Uzeti tepsiju, vel. 30cm, podmazati je uljem i sipati pripremljenu smesu, sa makaronama. Poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Kada pita porumeni izvaditi je iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci

i poslužiti, uz prilog po želji (jogurt, kiselo mleko, pecena paprika, paradajz, kecap, majonez...)

Savet