

Punjena testenina (paccheri) sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje 250 g** velike testenine
- **500 g** svežeg sira
- 2 jajeta
- **po ukus** so
- **20 g** maslaca
- **250-300 ml** pavlake za kuvanje
- 3 jajeta
- **100 g i više** rendanog sira

Priprema

Punjeni paccheri sa sirom. Idealna velika testenina za punjenje. Možete je puniti sa mesom, povrćem ili sa sirom kao ja, najjednostavnije. :) Tepsiju prilagodite. Testeninu skuvati, ja sam je kuvala 2 minute, mada na pakovanju piše 5, bojala sam se da mi se ne raspadne. Sir, jaja i so izmešati. Tepsiju premazati sa maslacem, puniti testeninu i slagati u tepsiju. Pavlaku za kuvanje pomešati sa izmucenim jajima. Preliti preko testenine. Staviti peći u vruću rernu na 180 oko 30 minuta. Izrendati sir. Isključiti rernu, obilno posuti sa rendanim sirom i ostaviti 5 minuta u rerni da se sir otopi. Prijatno. :)

Napunite testeninu i poslagati u tepsiju.

Preliti sa pavlakom za kuvanje i jajima.

Zapeći i obilono posuti sa rendanim sirom koji je topiv.

Sacekati da se malo ohladi, rezati i uživati u svakom zalogaju. :)

Savet