

Tozovac



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g salame ili parizera po ukusu
- 3 kisela mleka
- 150 gr majoneza
- 3 kisela krastavcica (nisu neophodna)
- 3 kuvana jaja
- 300 g kackavalja
- 1 pakovanje testenine (spirale)
- malo origana za posipanje

Priprema

Testeninu skuvati pre same pripreme u slanoj vodi. Parizer iseckati na froncele i zatim ga sjediiti sa 3 kisela mleka.

U tu smesu dodati, skuvano testo, a zatim seckane kisele krastavcice. Sve dobro izmešati.

Tepsiju namazati mašcu i sipati u nju pola smese. Zatim sipati majonez i preko staviti secena kuvana jaja na kolutove, narendati pola kackavalja i posuti sa ostatkom smese od testa.

Preko svega staviti ostatak, narendanog kackavalja i posuti, po želji origanom.

Zapeci u rerni na 220 stepeni, dok ne porumeni. Služiti toplo.