

Zapečena testenina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testenine po izboru
- **200 g** pancete
- **6** jaja
- **500 ml** neutralne pavlake
- **200 g** topivog sira

Priprema

Testeninu skuvati po upustvu, pazite da je ne raskuva procediti. Sitno iseckati pancetu i prepžiti na tiganju, ne prepeci, izvaditi na tanjir. U zdelu staviti jaja, izmutiti viljuškom, dodati neutralnu pavlaku, pancetu, testeninu, izrendan sir, posoliti i pobiberiti po ukusu. Sipati u tepsiju, (kod mene ?uvecara) ja stavim papir za pecenje, (da što manje imam za ribanje), a vi možete podmazati tepsiju. Rernu ugrejati na 200 stepeni, testeninu prekriti sa folijom i staviti peci oko 30 minuta, skinuti foliju i peci još 10-15 minuta. Ostatiti da se malo prohladi, pa tek onda rezati i servirati.

Možete sipati i u vecu tepsiju.

Savet