

Zapecene makarone



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 1 **caša (180 ml)** kisele pavlake
- 450 ml jogurta
- 450 ml mleka
- 50 ml ulja
- 300 g testenine
- po želji kackavalj

Priprema

Umutimo jaja sa malo soli. Zatim dodamo kiselu pavlaku i mutimo dok se sve lepo ne sjedini.

U smesu dodajemo jogurt i mleko, nastavljamo sa mucenjem. Na kraju dodajemo ulje.

Testeninu dodajemo u pripremljenu smesu. Testeninu možete odabrati po vašoj želji, mi smo koristili integralnu testeninu.

Sipamo u podmazanu vatrostalnu posudu za pečenje. Ostavimo 10-15 minuta da odstoji.

Vatrostalnu posudu prekrijemo aluminijumskom folijom koju izbuškamo na nekoliko mesta.

Pecemo na 180C 35-45 minuta. Poslednjih 10-15 minuta sklonimo foliju da bi se jelo lepo zapeklo i dobilo lepu zlatno žutu boju.

Secemo na kocke i obilno poslemo rendanim kackavaljem i origanom po želji.

Savet

Za?ine možete dodavati po svom ukusu.