

## Zapecene makarone



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **1 caša (180 ml)** kisele pavlake
- **450 ml** jogurta
- **450 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **300 g** testenine
- **po željikackavalj**

### 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 pecenje. 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**

Zaine možete dodavati po svom ukusu.