

Zapeceni špageti



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**špageta
- **300 g**sitnog sira
- **2**jajeta
- **60 ml**mleko
- **po ukusu**s
- **po potrebi i želji** suhomesnato (cajna, salama)
- **200 g**rendanog kackavalja

Priprema

Špagete skuvati u posoljenoj vodi, procediti ih i ostaviti da se prohlade. U odgovarajucoj posudi sjediniti sir, jaja, mleko i 100 g rendanog kackavalja, posoliti. Špagete sjediniti sa smesom od sira, jaja, mleka i kackavalja i izmešati. Polovinu smese uliti u pouljen pleh...

...te rasporediti tanko rezanu cajnu salamu i obicnu salamu.

Preko rasporediti drugu polovinu smese...

...te posuti preostalim rendanim kackavaljem (100 g).

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta.

Savet

Suhomesnato možete koristiti po sopstvenom izboru-iskoristite ono što vam se na?e u frižideru i pripremite brz i ukusan obrok. Prijatno.