

Zapečena testenina sa sirom na drugi nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenine po izboru
- **po potrebi** mleko
- **150 g** belog sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1-2** jajeta
- **po ukusu**
- **po želji** možemalo kajmaka ili gustog jogurta
- **1 kašika** ulja

Priprema

Odgovarajuću vatrostalnu činiju ili tepsiju podmazati sa malo ulja. U činiju sipati neskuvanu testeninu.

Preliti sa mlekom da pokrije testeninu, (da ogrezne). Ostaviti tako da stoji sat vremena. Tokom stajanja testenina će polako upijati veći deo mleka.

Par minuta pre isteka tog vremena u činiji umutiti viljuškom jaje, umešati sir i pavlaku, kajmak ili već šta volite u ovom nadevu i na kraju so. Dodati i 1 dl mleka.

Viljuškom polako promešajte testeninu i mleko (koga će još biti), umešati nadev od jaja i sira, sve lepo rasporediti.

Možete po vrhu na par mesta staviti još po malo sira i kisele pavlake.

Zapeći u rerni na 200-220°C oko 30-35 minuta da lepo porumeni. Malo prohladiti pa poslužiti uz salatu.

Savet

Ovaj način pripreme testenine bez prethodnog kuvanja videla sam pre desetak godina na tv od jednog poznatog kuvara. Postupak je zgodan kad imate vremena tj. ne žurite ili možete nešto drugo da radite dok testenina stoji i posle samo dodate željeni nadev. U vreme pripreme nisam uraunala stajanje testenine u mleku.