

## Zapečeno testo



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** g cipkaste testenine
- **1/2** glavice crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malosuvog** origana
- **malosuvog** bosiljka
- **50** g dimljene slanine
- **200** g šunkarice

### Za preliv:

- **3** jajeta
- **1** cašajogurta
- **250** ml mleka

### Za posipanje:

- **60-70** g tvrdog rendanog sira

## Priprema

Izmesajte jaja, jogurt i mleko za preliv.

Na malo masnoce prodinstati crni, beli luk dodati slaninu i šunkaricu, zacinsko bilje kratko prodinstati. Testo malo skuvati oko 70%, procediti. Umešati masu koju ste prodinstali u testo, promešati. Sipati u nauljenu posudu pa preliti prelivom koji ste pripremili i posuti sirom. Zapeći u zagrejanj rerni oko 20 minuta dok porumeni.

### **Savet**

Jednostavno za pripremu. Može se jesti i toplo i hladno.