

## **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** čaša jogurta
- **250** ml mleka

#### **Za posipanje:**

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

### **Priprema**

Izmesajte jaja, jogut 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. Zapeci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta dok porumeni.

### **Savet**

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