

Zapecene makarone (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**makarona
- 2jajeta
- **150 ml**jogurta
- **150 g**sitnog sira
- **1 caša (180g)**kisele pavlake
- **150 g**kecapa
- ulje
- so
- zacín
- origano

Priprema

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju, ocediti i usuti u vatrostalnu ciniju, polovinu ukupne kolicine.

Ulupati jaja, dodati sir, pavlaku i jogurt, posoliti, zaciniti po ukusu, izmešati. Šunku sitno iseckati. Preko makarona staviti malo više od pola smese sira, jaja, pavlake i jogurta, lagano izmešati. Staviti i šunku i opet lagano promesati.

Preko staviti kecap i origano.

Rasporediti preostale makarone.

Zatim preostali fil.

Posuti malo origana.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet