

Torta sa makaronama (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **1 glavica** crnog luka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **200 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **200 g** salame
- **po ukusu** kecap
- **1** tikvica srednje velicine
- **po ukusu** so
- **po ukusu** zacini

Priprema

Makarone obariti i procediti. Tikvicu iseci na tanke kolutove. Luk i salamu sitno iseckati. Sve sastojke sjediniti makarone, luk, salamu, tikvice, jaja, sir, so, suvi biljni zacin, i na kraju dodajte 200 ml neutralne pavlake za kuvanje. Okruglu tepsiju podmazati i izruciti smesu. Staviti u zagrejanu rernu sa se peceoko 20 minuta. Izvaditi preliti kecapom i neutralnom pavlakom. Ukrasiti po ukusu.

Savet