

Pica špagete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**špageta
- **100 g**pancete
- **150 g**mariniranih šampinjona
- **100 g**šunkarice
- **250 g**kackavalja
- **po ukusu**origano
- **2**jajeta
- **malok**ecapa
- **2 dl**jogurta

Priprema

Špagete skuvati po upstvu sa pakovanja. Pancetu sitno naseckati i šampinjone. Šunkaricu i kackavalj narendati. U ciniju sipati kuvane špagete dodati naseckanu pancetu, šampinjone, narendanu šunkaricu i 200 g kackavalja sve lepo izmešati i sipati u posudu za pecenje. Preko staviti kecapa i 50 g narendanog kackavalja. Umutiti u ciniji jaja i jogurt te preliti preko špageta. Zapeci u rerni na 200°C.

Savet