

Torta od špageta



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gobarenih špageta
- **2** parčeta pileceg mesa
- **100** g šunke
- **100** g kackavalja
- **200 ml** neutralne pavlake za kuvanje

Priprema

Špagete obariti po upustu sa pakovanja i prohladiti. Kalup za hleb obložiti pek- papirom, pa po dnu rasporediti polovinu obarenih špageta.

Preko njih poreati parčice pilećine. Meso prekriti slojem šunke, a preko nje rasporediti kackavalj. Prekriti sve drugom polovinom obarenih špageta.

Sve zajedno kratko zapeci u rerni oko 20- 30 minuta. Prohladiti, pa ga pažljivo izvuci iz kalupa.

Preliti neutralnom pavlakom za kuvanje i posuti rendanim kackavaljem.

Savet