

## ***Pita gužvara sa makaronama***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kora za gibanicu
- **300 g** makarona
- **500 g** sitnog sira
- **200 g** kajmaka
- **200 g** pavlake
- 3 jajeta
- **po ukusu**
- **po potrebi** ulje
- **3 dl** mineralne vode

### **Priprema**

Makarone skuvamo procedimo i pomešamo sa pavlakom. Sitan sir izmešamo sa kajmakom, jajima i mineralnom vodom posolimo po ukusu. Dno tepsije pouljimo i stavimo dva lista kore.

5 listova kora umocimo u smesu od sira, a zatim ih zgužvane razporedimo po tepsiji, a izmedju stavimo polavinu makarona.

Pokrijemo sa dva lista kora i ponovimo postupak sa umakanja i gužvanja kora i razporedimo ostatak makarona pokrijemo sa preostala dva lista kore prelijemo ostatkom fila.

Pecemo na 200C oko pola sata dok porumeni.

## Savet

Ja sam ovo pravila da bi utrošila makarone koje su mi pretekle od pre, ali i namenski se mogu spremiti za ovu namenu pošto je pita fantastina.