

Italijanska gibanica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g makarona
- 1 l mleka
- 3 jajeta
- 250 g švapskog sira
- 100 g kackavalja
- 1 prašak za pecivo
- 150 g praške šunke
- so
- biber
- origano
- peršunov list (po ukusu)

Priprema

Prašku šunku sitno iseckati, a kackavalj narendati na krupno rende.

Na dno vatrostalne posude poredjati sirove makarone. Posuti ih praškom šunkom i kackavaljem.

U posudi za mešanje sjediniti švapski sir, biber, jaja, origano, mleko, so i prašak za pecivo, pa preliti preko makarona, šunke i kackavalja.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C 30 minuta. Nakon 20 minuta, smanjiti temperaturu na 150 C i peci još 10 minuta.