

Mlecne zapecene makarone



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kesamakarona** (školjkice)
- **1 cašakiselog mleka**
- **1 caša jogurta** (2,8 %)
- **250 gmravljenog sira**
- **1/2 kockefete**
- **po ukusu soli**
- **po potrebi ulja**

Priprema

Staviti vodu sa malo soli da se greje oa kada pocne da kljuca ubaciti makaronu i povremeno promešati dok se skuva.

U meuvremenu ukljuciti rernu da se zagreva na 200-250C. U posudu pomešati sir, fetu, jogurt, kiselo mleko i dodati so ako je potrebno. Tepsiju podmazati uljem. Skuvanu makaronu ocediti od vode i izruciti u tepsiju. Preliti mlecnim prelivom i sve lepo izmešati.

Staviti da se lepo zapece. Mi volimo da je malo više prepecena pa je namerno ovako blago zagorela (bude to i više :D)

Savet

Kod nas obino za veeru :) u keap, jogurt... Ko šta voli :)