

Zapecene makarone (13)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjemakarone**
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake
- **100-150 g**kackavalja
- **100-150 g**šunke
- **200 ml**soka od paradajza
- ulje
- so
- biber
- origano
- sir (po želji)
- **2 jajeta**
- **50-100 ml**jogurta

Priprema

Prvo skuvati makarane, ocediti i staviti jedan deo u vatrostalnu ciniju. Pomešati pavlaku, jaja, jogurt i zacine, pa dodati preko makarona malo, pa narenadati šunku i kackavalj i naliti sok od paradajza i malo sira. Onda opet staviti makarone, pa smesu, šunku, zacine još malo, sok od paradajza, dodati sira i narendanog kackavalja pa sve preliti malo kecapom na kraju (po želji). Peci oko 30 minuta na 200°C.

Savet

Ja nisam stavljala ovde jaja i jogurt, i bez toga je preukusno, možete slobodno praviti bez toga, kako više volite.