

Zapecene integralne penne rigate sa sirom i maslinama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g integralnih penne rigate
- 200 g sira
- 1-2 jajeta
- 0,5 dl ulja
- 1,5 dl mleka
- 50 g maslina
- 50 g trapista
- 30 g parmezana

Priprema

Integralne penne rigate skuvati u vrijucoj slanoj vodi oko 7-8 minuta, da se ne prekuvaju i ocediti.

U vecu ciniju staviti sir, izmrviti viljuškom, ako nije sitni, dodati soli po potrebi, seckane masline, jaje, ulje i mleko, pa sve izmešati.

U sjedinjenu masu dodati ocedjene penne rigate i sve ponovo blago promešati.

Vatrostalnu ciniju malo podmazati tankim slojem ulja, pa izruciti pripremljenu masu i malo poravnati gornju površinu. Preko paste narendati trapist.

Zapeci u zagrejanjoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Služiti toplo, a preko paste posuti malo parmezana.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.