Gibanica sa makaronima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g**makarona
- **1**kiselo mleko
- **1**kisela pavlaka
- **4**jajeta
- **1/2 šolje**ulja
- **250 g**mleka
- **250 g**jogurta
- **po potrebi**soli

Priprema

Makarone sipati u hladnu vodu, dodati malo uja i soli. Kada prokljuca, poklopiti i skloniti sa šporeta. ekati 10 minuta, proceditи makarone i dodati sve sastojke: jaja, pavlaku, ulje, kiselo mleko, jogurt, mleko i so. Sve dobro promešati, sipati u podmazan pleh i peci na 220 stepeni, oko 15-20 minuta (dok ne porumeni).

Savet