

Pica makarone



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- (spirale, školjkice, cipkani rezanci..)
- **250 g** dimljenog cureceg parizera
- **100 g** kackavalja
- **100 g** punomasnog sira
- **200 g** kuvanog paradajza
- **1/2** caše kisele pavlake
- **3** jaja
- origano
- ulje

Priprema

Skuvajte makarone u slanoj vodi pa procedite i sipajte u vatrostalnu ciniju ili dublji pleh. Sipajte malo ulja, dodajte polovinu makarona, zatim, preko njih sipajte pola kuvanog paradajzi pospite origanom. Zatim stavite izrendan cureci parizer i mešavinu rendanog kackavalja i sira, pa preko toga stavite drugu polovinu makarona. Preko njih sipajte ostatak kuvanog paradajza, a zatm prelijte umucenim jajima i pavlakom. Pecite 30 minuta na 200C.

Savet