

## **Zapecene makarone sa blitvom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona
- **1 vezablite**
- **180 g** pavlake
- **1** jaje
- **150 g** mladog sira

### **Priprema**

U kljucalu vodu sipati 400 g makarona. Za to vreme dok se makarone kuvaju, obariti blitvu, iscediti, iseci je i pomešati sa sirom. Kada su makarone skuvane, procediti sipati u nauljenu vatrostalnu ciniju da prekrije dno, posoliti i promesati. Zatim dodati malo fila od blitve i sira i promešati, dodati gore makarone, zatim fil i tako ponavljati postupak dok ima makarona i fila. Umutiti pavlaku, dodati jaje i preliti makarone. Staviti ciniju u vec zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci dok ne porumeni, nekih 15 minuta. Prijatno!

### **Savet**

Uz jelo se može služiti jogurt.