

Zapečeni pizza makaroni



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 g** šampinjona
- **proizvoljne kolicine** parizer-a
- purece šunke
- sira
- suvog mesa
- kecpa
- **po ukusu** origana
- **malom** margarina

Preliv:

- **2** jajeta
- **1 caša** jogurta (ili pavlake za kuvanje)
- **malosoli**

Priprema

Makarone skuhati u slanoj vodi, procijediti, isprati hladnom vodom. Dodati na kockice rezanu purecu šunku, suho meso, rendan parizer, na kockice isjeckan sir, malo kecpa i origana. Na malo ulja prodinstati šampinjone narezane na listice, posoliti i njih, takoe, dodati.

Sve dobro sjediniti, pa sipati u vatrostalni sud, premazan sa malo margarina.

Premazati kecapom, naribati malo sira.

Umutiti jaja i jogurt (ili pavlaku za kuhanje), posoliti, pa preliti preko sira. Preko naribati još malo sira, posuti origanom.

Zapeci u pecnici zagrijanoj na 200 C.

Savet

Poslužiti toplo!