

Zapečena testenina



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona po izboru
- **150 g** sira
- **150 g** salame
- **4 kašike** ulja
- **po ukusu** soli
- **malosuvog** biljnog začina
- **malobibera**

Za nalivanje:

- **2 dL** mleka
- **3** jajeta
- **malozacinskog** bila po izboru
- **2 kašike** susama

Priprema

Makarone skuvati po uputstvu sa kesice. Kad budu gotove, procedite ih i isipajte u silikonskom pekacu. Ovaj moj pekac sam osvojila za recept nedelje Argentinske cufte sa tikvicom i presrećna sam. Pekac je jedinstven i takav nisam imala do sad. Boja mi izuzetno prija.

Iseckati salamu i izdrobiti sir i ubaciti u pekac. Promešati kašikom.

Dodati ulje i susam.

Preliti sa umućenim jajetom i mlekom. Staviti u zagrejanu pecnicu i peci na 200 C oko 20-tak minuta.

Uživati u hrskavom ukusu, susam daje poseban ukus.

Savet