

Zapečena makarona sa blitvom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Domace

- **1/2 kesemakarona**
- 2 jajeta
- **200 g** mrvljenog sira
- **200 g** blitve
- **1** **caš** jogurta
- **1/2** **caš** mleka
- **2 kašike** pavlake
- so
- ulje

Priprema

Makaronu skuvati u vreloj, slanoj vodi, pa ocijediti i sjediniti sa sirom. Blitvu oprati i iseckati dodati u makaronu. Dodati jaje, mleko, jogurt i pavlaku. Zacinimo i sve pomiješamo fino.

Izrucimo u podmazan pleh i zapečemo 30 minuta na 200C.

Savet

Ne mora biti blitva možete dodati i koprive, spana.