

## Zapeceni pizza makaroni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 g** šampinjona
- **proizvoljne količine** parizera
- purece šunke
- sira
- suvog mesa
- kecapa
- **po ukusu** origana
- **malo** margarina

#### Preliv:

- **2** jajeta
- **1** **čaša** 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 kecapa i origana. Na malo ulja prodinstati šampinjone narezane na listice, posoliti i njih, tako?e, 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 kuvanje), posoliti, pa prelići preko sira. Preko naribati još malo sira, posuti origanom.

Zapeći u pecnici zagrijanoj na 200 C.

### **Savet**

Poslužiti toplo!