

Testenina sa sirom

Recept koji ce vas osvojiti jednostavnošcu i ukusom...

1 U veÅštoj posudi

2 lagano izmesajte jaja, umeÅšajte mleko, sir, pavlaku, vegetu i so.

3

4

5 U tu smjesu dodajte **sirovu testeninu**

6 . Ostavite neka odstoji oko 30 minuta.

7

8

9 Pripremljenu smesu izlijte u **vatrostralnu posudu**

10 (20Å—35 cm). Prokuvajte je

Sastojci:

testenine (makarone) 500 g

jaja 4

mleka 1 l

svezeg kravljeg sira 250 g

kisele pavlake 200 ml

solu malo

vegete 1 kasika

11

na zatim zapecite

12

urni na 170Ā°C oko 40 minuta

13

Napomena:

Ako Ā¼elite skratiti vreme pripreme, stavite napola kuvanu testeninu, a koliĀinu mleka smanjite na 500 ml.