

## 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.