

Dragi učenec/učenka!

Tokrat ti pošiljam izzvi: PEČENI MAKARONI



Video o pripravi si lahko pogledaš:

[Pečeni makaroni](#)

SESTAVINE

količina: Za 2 osebi

200 g	makaronov (najbolje svedrčkov)
	sol
	margarina/maslo (samo za pomazati pekač)
20 dag	sira Jošt
10 dag	šunke
1	jajce
2 žlici	s kupom kisle smetane
1/2	čajne žličke origana

POSTOPEK

1. Makarone **skuhamo** v slani vodi, najbolje je, če uporabimo svedrčke in ne polžke, ker v polžke rado steče jajce in je kljub pečenju še lahko surovo!
2. Pekač na tenko namažemo z margarino ali maslom, naribamo sir in šunko narežemo na majhne kvadratke.
3. Ko so makaroni kuhani, jih odcedimo in nalagamo v pekač, plast makaronov, sir, šunko. Predzadnjo plast polijemo z razžvrkljanim jajcem in kisko smetano, po vrhu pa posujemo origano in sir.
4. Pečemo v pečici na 180 stopinjah 20 minut.

Fografijo ali video PEČENIH MAKARONOV mi pošlji:

maja.grenko@quest.arnes.si ali grenko.maja@gmail.com

Želim ti lep teden.

Maja Grenko