



TESTENINE S SIROM NA HITRO

Hitro pripravljeno in okusno kosilo.

Priprava: 35 minut.

Sestavine:

- 4 velike pesti drobnejših testenin (polžkov)
- pločevinka pelatov v koščkih
- sol, poper po okusu
- 150g sira čedar ali drugega, ki se zlahka topi
- 2 žlici masla

Za zraven: skleda solate ☺

Priprava:

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj.
2. Testenine skuhamo po navodilu na embalaži, bolje manj kot več.
3. Dobro jih odcedimo in preložimo v skledo ali pekač, kjer jih bomo pekli. Pekač naj bo velik približno 20 x 30 cm.
4. Pelate v koščkih skupaj s tekočino zlijemo k testeninam, posolimo in popramo po okusu.
5. Dodamo dve tretjini sira (100g) in dobro premešamo. Po vrhu razporedimo nekaj koščkov masla. Damo v pečico za približno 15 minut.
6. Po tem času vzamemo iz pečice, po vrhu posujemo s preostalim sirom in vrnemo v pečico za tako dolgo, da se sir zlato rjavo zapeče.

Pa dober tek!