



## ЕРАЛАШ ПАСТА С ЗЛАТИБОРАЦ СВИНЫМ ФИЛЕ



### 3 ПОРЦИИ:

100 г Златиборац свиного филе

200 г пасты пенне

200 г помидоров черри

1 красный перец

1 красный лук

100 г свежего шпината

100 г оливок

100 г шампиньонов

5 яиц

40 г сыра пармезан

2 зубчика чеснока

0,03 л оливкового масла

Соль по вкусу

### Приготовление:

В глубокой миске, взбить 5 яиц. Затем добавить нарезанные помидоры черри, красный перец, свежий шпинат, лук, оливки, грибы, чеснок и Златиборац свиное филе. Все посолить и хорошо перемешать. Сварить макароны и добавить их в миску с приготовленными продуктами. Все перемешать.

Форму для выпечки смазать оливковым маслом и выложить в нее подготовленные продукты. Обильно посыпать тертым пармезаном. Поместить в предварительно

продукты хорошо посыпать тертым пармезаном и поместить в предварительно нагретую до 210°C духовку и запекать около 30-40 минут.