



ХОЗЯЙСКИЕ МАКАРОНЫ С ЗЛАТИБОРАЦ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ



4-6 ПОРЦИЙ:

500 г макарон

150 г Златиборац свиной грудинки

250 г коровьего сыра - брынзы

4 яйца

½ дл масла

½ чайной ложки соли

30 г тертого пармезана

Приготовление:

Сварить макароны. В пластиковой миске, взбить яйца и добавить измельченный сыр. Затем, добавить Златиборац свиную грудинку и приготовленные макароны. Все засолить, и хорошо помешать. Полученные таким образом продукты, переместить в форму для выпечки и посыпать тертым пармезаном. Блюдо выпекать в предварительно разогретой духовке, при 190°C около 30 минут, т.е. до получения золотистого цвета.