**Autor**Ljubica Jekic

ShareTweetSaveEmail

1

Tjesteninu skuhati i prohladiti.Rajčicu i sir narezati na manje kockice.Jaja umutiti pjenjačom, dodati mlijeko i začine.Vatrostalnu posudu premazati tankim slojem maslaca.Pomiješati tjesteninu sa rajčicom i sirom, kukuruzom i majonezom, dodati umućena jaja. Sve istresti u pripremljenu vatrostalnu posudu, poravnati i peći u pećnici na 200C 30 minuta.Poslužiti uz mladi luk ili jogurt po želji.

300 g tjestenine, 3 rajčice, 200 g mozzarele, 1 teglica kukuruza secerca, 50 g maslaca, 6 jaja,100 ml mlijeka,1 žlica vlasca,sol, tuba zvijezda majoneze



NAMIRNICE

300 g tjestenine, 3 rajčice, 200 g mozzarele, 1 teglica kukuruza secerca, 50 g maslaca, 6 jaja,100 ml mlijeka,1 žlica vlasca,sol, tuba zvijezda majoneze

Način pripreme

1

Tjesteninu skuhati i prohladiti.Rajčicu i sir narezati na manje kockice.Jaja umutiti pjenjačom, dodati mlijeko i začine.Vatrostalnu posudu premazati tankim slojem maslaca.Pomiješati tjesteninu sa rajčicom i sirom, kukuruzom i majonezom, dodati umućena jaja. Sve istresti u pripremljenu vatrostalnu posudu, poravnati i peći u pećnici na 200C 30 minuta.Poslužiti uz mladi luk ili jogurt po želji.

Fusili na rimski nacin
NAMIRNICENačin pripreme