



Autor [Ljubica Jekic](#)

Share Tweet Save [Email](#)

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 način

Fusili na rimski način

[NAMIRNICENačin pripreme](#)