



Hozzávalók:

25 dkg makaróni, só, 3 dl natúr joghurt (tejföl is lehet), 4 tojás, 10 dkg reszelt sajt, 1 kiskanál ételízesítő por, 1 csokor petrezselyem

a tál kikenéséhez:

vaj, zsemlemorzsa

1. A makarónit enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük. Hideg vízzel leöblítjük, jól lecsöpögtetjük.
2. A joghurtot a tojások sárgájával simára keverjük, a sajtot, az ételízesítő port meg a fölaprított petrezselymet beleszórjuk. Ezután először a puha tésztát, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét forgatjuk bele.
3. Kivajazott, zsemlemorzzával behintett tűzálló tálba halmozzuk, elegyengetjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 55 percig sütjük.

4 főre

Joghurtos makarónifelfűjt

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 434 kcal

Italajánlatunk: száraz fehérbor (Etyeki chardonnay)