



Hozzávalók:

- 25 dkg spagetti, vagy penne
- 40 dkg gépsonka
- 1 nagy pohár tejföl
- 2 db tojássárgája
- 20 dkg sajt

Elkészítés:

A tésztát forrásban lévő vízbe teszem. Amíg a tészta fő, a gépsonkát apró kockákra vágom. A megfőtt tésztát leszűröm, és félreteszem, míg elkészítem a szószot. A tejfölt, a két tojás sárgáját és az ételízesítőt összekeverem, majd belereszelem a sajtot. Miután kikevertem a szószot, hozzáöntöm a felkockázott sonkát, összekeverem, és végül hozzáöntöm a tésztát is, összeforgatom. Egy cserépedényt vagy jénai tálat kiolajozok, beleöntöm a kevert tésztát. 20 percre sütőbe teszem.