

# **Musaka sa makaronama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gpileceg belog mesa
- **400** gmakarona
- **500** gobarenog spanaca
- **500** mlpavlake za kuvanje
- **200** gsitnog, izmrvljenog sira
- **150** gnarendanog kackavalja
- **50** gmargarina
- **1** kesicaorigana
- ruzmarin
- biber
- so
- ulje

## **Priprema**

Beli meso iseckati na sitne kockice, i staviti da se prži na mešavini ulja i margarina. Kad omekša skloniti sa vatre, pa dodati izmrvljeni sir i polovinu pavlake za kuvanje. Posoliti po ukusu, pobiberiti, staviti kesicu origana i jednu malu kašicicu suvog ruzmarina.

Makarone staviti u kljucalu vodu (koja je posoljena i u kojoj su stavljene dve kašike ulja) skuvati ih, ocediti (ne ispirati ih) i polovinu sipati u podmazanu vatrostalnu ciniju.

Preko makarona staviti belo meso sa sirom, pavlakom i zacinima. Drugu polovinu makarona izmešati sa iseckanim spanacem i rasporediti je preko mesa.

Preliti preostalom pavlakom i posuti rendanim kackavaljem. Staviti da se zapece, u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

### **Savet**