Torta od makarona



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**makarona secenih
- **200 g**mocarele
- **400 g**mlevene junetine
- **2 manje glavice**crnog luka
- **1**šargarepe
- **2 -3 cena**belog luka
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Makarone obariti. Na ocedjene makarone, narendati 100 g mocarele. Složiti u kalup za tortu.

Mleveno meso izdinstati sa 2 manje glavice crnog luka i jednom šargarepom dodati soli, zacina, bibera po ukusu. Pred sami kraj dodati 2-3 cena belog luka. Skuvati paradajz sos ili bešamel sos ili sos od pecuraka po želji i ukusu koji volite. Ja sam kuvala klasicni sos od paradajza. Na složene makarone staviti dinstanu junetinu, preliti sosom.

Preko sosa narendati 100 g mocarele, pa staviti u rernu i zapeci 20 minuta na 220 stepeni. Prijatno.

Savet

Prednost ovog jela je što se može kombinovati sa sosam koji volite, a i fil možete kombinovati po ukusu.