Makarone sa mesom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**spiralnih makarona
- **300 g**svinjskog mesa
- **600 g**svežih šampinjona
- **3**veca paradajza
- **1**sveža ljuta papricica
- **250 g**kackavalja
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Svinjsko meso iseckati na kockice i staviti da se prži na malo ulja. Zaciniti. Ako je potrebno dodavati po malo vode, i pržiti dok meso ne postane mekano. Prženo meso izvaditi rešetkastom kašikom u tanjir, i ostaviti po strani, na toplom.

Šampinjone oprati i iseci na listice. Staviti ih da se prže u masnoci gde se meso pržilo. Povegetiti. im ispari voda koju su pecurke pustile, skloniti ih sa vatre, i u tiganj ubaciti isprženo meso. Promešati.

Makarone skuvati u posoljenoj vodi, kojoj se doda malo ulja. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Ljutu papricicu, takoe, sitno iseckati. Kackavalj izrendati na krupno rende.

Skuvane makarone procediti, i staviti u dublju ciniju. Dodati meso, pecurke, iseckani paradajz i iseckanu ljutu

papricicu. Sve dobro promešati. Ako je potrebno dosoliti.

Uzeti vecu posudu, dobro je podmazati uljem, i sipati pripremljene makarone. Izravnati. Po površini rasporediti narendani kackavalj, i staviti da se zapeku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Savet