

Slana torta od makarona



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **300 g** gmešanog mlevenog mesa
- **5 kašike** ulja
- **2 glavice** sitno seckan crnog luka
- **1/2 kašice** origana
- **1/2 kašice** bosiljka
- **1/2 kašice** belog luka u prahu
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1 dl** soka od paradajza
- **50 ml** bujona od supe
- **20 ml** crnog vina
- **200 g** kackavalja
- **1 kesica** parmezana
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** začina

Priprema

U velikoj šerpi slane vode skuvati makarone, da ostanu tvre. U dubljem tiganju ugrejati ulje ubaciti kesicu parmezana i skuvano testo. Sve dobro promešati. Crni luk sitno iseckati, dobro izdinstati i dodati mleveno meso. Dinstati i dalje i dodati sve začine kao i paradajz sok, bujon i paradajz pire. Pred kraj dodati i crno vino i kuvati još nekih 5 minuta. Testo slagati u podmazanoj modli za tortu. Preko testa sipati pomocu kutlance meso i gledati da ue u otvore od testa. Odozgo narendati kackavalj i peci 20 minuta na 200 C.

Savet