Zapecene makarone (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 čaše**kisele pavlake
- **200 g**spiralnih makarona
- **malo**bibera
- **malo**peršuna

Besamel sos:

- **40 g**margarina
- **1 kašika**brašna
- **3 dl**mleka
- **100 g**kackavalja
- **malo**soli
- **malo**ulja

Priprema

Na malo ulja propržiti belo meso, dodati crni luk i šargarepu, posoliti, poklopiti i nastaviti sa dinstanjem. Zatim dodati šampinjone i peršun. Na kraju sipati pavlaku, promešati i skloniti sa vatre. Napraviti bešamel sos: zagrejati margarin pa upržiti brašno. Dodati mleko, posoliti i neprekidno mešati na umerenoj temperaturi. Skloniti sa vatre i pomešati sa šampinjonima pa dodati skuvane makarone. Sipati u vatrostalni sud, posuti rendanim kackavaljem i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Savet