

## ***Makarone sa mlevenim mesom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje makarona
- 350 g mlevenog mesa
- 6 dlmleka
- 150 g kackavalja
- 50 g margarina
- 1 kašika brašna
- po ukusu zacin, biber

### **Priprema**

Meso izdinstati, zaciniti po ukusu i ostaviti sa strane.

Za to vreme skuvati makarone, pazeci da se ne prekuvaju.

Skuvati bešamel. Na rastopljen margarin dodati kašiku brašna, kratko propržiti, pa naliti sa mlekom. Kratko kuvati, koliko da baci kljuc i skloniti sa strane.

Pola testenine rasporediti u pleh, pa preko posuti mlevenim mesom.

Preko mesa rasporediti preostale makarone, pa sve preliti bešamel sosom i na kraju narendati kackavalj.

Peci u rerni oko pola sata na 200°C. Služiti toplo.

## **Savet**