

Makaroni sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **2 gl**avice crnog luka
- **2 ceš**njabelog luka
- **300 g** mlevenog mesa
- **po potrebi**so, biber, origano
- **1** lovorov list
- cili
- **prstohvat** šecera
- **400 ml** paradajza

Za preliv:

- **2** jajeta
- **250 ml** slatke ili kisele pavlake

Za posipanje:

- **200 g** kackavalja

Priprema

Luk iseckati na sitno i propržiti na ulju. Dodati beli luk takođe sitno iseckan. Kada se oseti miris belog luka, dodati meso, promešati i dinstati, ako je potrebno, doliti malo vode. Posoliti, pobiberiti, dodati origano, cili po

ukusu, lovorov list, prstohvat secera, promešati i sipati paradajz i još malo dinstati. Gotov fil sjediniti sa kuvanim i oce?enim makaronama i sipati u tepsiju za pecenje. Preliti sa izmucenim jajima sa pavlakom i peci oko 20 minuta na 200 C. Na kraju, posuti izrendanim kackavaljem i još malo vratiti u rernu.

Savet