

Makaroni lazanja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **100 g**dimljene slanine
- **400 g**makarona
- **1 kesica**zacin za makaroni lazanja
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **600 ml**vode
- **50 g**kackavalja

Priprema

Na malo ulja propržite slaninu koju ste prethodno iseckali na kockice, dodajte meso i nastavite sa prženjem.

Sadržaj kesice rastvoriti u 600 ml vode i 250 ml pavlake za kuvanje, dodajte u meso i zagrejte do ključanja.

U pouljen pleh sipajte makarone da pokriju dno, preko stavite deo pripremljenog sosa, preko opet deo makarona, pa deo sosa i na kraju prekrijte ostatkom makarona.

Odozgo narendajte sir.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Savet