

Zapecene makarone sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **350 g** mlevenog mesa
- **1** vekašargarepa
- **250 ml** soka od paradajza
- **maloulja**
- **2** jajeta
- **150 ml** jogurta
- **1 kašik** kisele pavlake
- so
- zacín

Priprema

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju i ocediti. Šragarepu ocistiti i izrendati.

Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso, posoliti, zatim dodati šargarepu, zaciniti po ukusu, usuti pola šoljice vode i prodinstati (10-15 minuta).

U vatrostalnu ciniju usuti makarone (2/3 ukupne kolicine), preko rasporediti meso, zatim paradajz sok i odozgo staviti preostale makarone (1/3).

Ulupati jaja, dodati pavlaku i jogurt, izmešati. Preliti makarone.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet