Zapecene makarone (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**makarona
- **500 g**mlevenog mesa
- **2 manje glavice**crnog luka
- **300 ml**kuvanog paradajza
- **1 kašika**senfa
- **2 kašike**pavlake
- **1 čaša**jogurta
- **1**jaje
- suvi biljni zacin
- biber
- origano
- **50 g**rendanog kackavalja

Priprema

Na ulju prodistati sitno iseckan luk. Posle 10-ak minuta dodati mleveno meso, sa dodatkom vode dinstati pa naliti paradajz i ostaviti da krcka uz mešanje. Za to vreme obariti makarone.

Mesu dodati senf, pavlaku i zacine. Nakon 15-ak minuta i kad su makarone obarene, podmazati vatrostalnu ciniju i sipati polovinu makarona, pa preliv i još jednom ponoviti. Staviti na 150 stepeni oko 25 minuta, pa onda umutiti jaje sa jogurtom i rendanim kackavaljem i preliti preko. Vratiti na još 15-20 minuta da se zapece.

Savet

Poslužiti toplo i uživati. :-)