

Bela musaka sa makaronama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **1 glavic** crnog luka
- **400 g** šampinjona
- 2 jajeta
- **1 caš** kisele pavlake
- **200 g** kackavalja
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloorigana**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk. Zatim dodati šampinjone iseckane na listice, pa dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Zaciniti po ukusu. Makarone obariti u posoljenoj vodi, pa ih ocediti. Polovinu makarona rasporediti u podmazan pleh.

Preko staviti izdinstane pecurke...

...pa rasporediti preostale makarone. Umutiti jaja sa pavlakom pa preliti musaku. Posuti rendanim kackavaljem i peci 20-ak minuta na 200 stepeni.

