Musaka od mlevenog mesa

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**makarona
- **500 g**juneceg mlevenog mesa
- **200 g**šampinjona
- **1 dl**soka od paradajza
- **2 vece glavice**crnog luka
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **3-4**jajeta
- **malo**kisele pavlake
- **malo**ulja

Priprema

Na malo ulja propržite sitno seckan luk. Dodajte mleveno meso i dinstajte. Posolite, pobiberite i dodajte suvog biljnog zacina. Kad je meso omekšalo dodajte seckane šampinjone i dinstajte još 20-tak minuta. Pred kraj dodajte 1 dl soka od paradajza. Promešajte i ostavite još par minuta na vatri. Makarone skuvajte u slanoj vodi i procedite. Polovinu skuvane makarone sipajte u vatrostalnu ciniju, koju ste prethodno premazali uljem. Preko makarone rasporedite dinstani fil, preko fila i preostale makarone. Jaja i pavlaku pomešajte sa malo soli i prelijte preko makarone. Zapecite u rerni desetak minuta. Služite toplo... Prijatno.

Savet