

Musaka sa makaronama (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesamakarona**
- **300 gmlevenog mesa**
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi zacin
- **3**jajeta
- **1 caš**ajogurta
- **50 ml**mleka
- **100 g**suve kobasice
- **200 g**sitnog sira

Priprema

Skuvati makarone na uobicajen nacin da se skuvaju. Iseckati sitno luk, staviti da se prži, kad luk promeni boju dodati meso, zaciniti po ukusu. Dinstati meso oko 15 minuta. Makarone procediti pa ih pomešati sa sirom.

Zatim dodati dinstano meso i sve lepo sjediniti. Preruciti u nauljenu vatrostalnu ciniju.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece oko 30 minuta. Izmutiti jaja dodati jogurt i mleko. Nakon 30

minuta pecenja izvaditi, poreati po vrhu kolutove tanko secene dimljene suve kobasice pa preliti prelivom.

Vratiti nazad da se pece još oko 10 minuta. Izvaditi iz rerne i servirati dok je toplo.

Savet