

Lazanje sa makaronom

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje spiralnih makarona
- 400 g mlevenog mesa
- 1 čaša kisele pavlake
- 150 ml majoneza
- pire od paradajza (300-400 ml)
- so
- suvi biljni zacín
- biber
- origano
- bosiljak
- 1/2 l mleka
- 50 g margarina
- 3 kašike brašna

Priprema

Skuvati makorne i u ohlaene dodati majonez i pavlaku, dobro promešati.

Na ulju propržiti mleveno meso 15-tak minuta, pa dodati paradajz i krckati još 10-15 minuta, dodati zacine po ukusu, so, suvi biljni zacín, biber, origano i bosiljak.

Skuvati bešamel sos: Mleko, margarin i brašno pomesati sa malom kolicinom mleka, pa naliti u preostalo kljucalo mleko, mešati da ne zagori i da se ne zgrudva.

U duguljasti pleh sipati polovinu makarona pomešanih sa majonezom i pavlakom, pa preliteri polovinom bešamel sosa, odozgo preliteri fil sa mlevenim mesom, pa druga polovina makarona, bešamel sos i odozgo narendati kackavalj.

Uz Coca-cola-u je super.