

Musaka od makarona (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**makarona
- **300 g**mleveno meso
- **3**šargarepe
- **2**paradajza
- **100 ml**ulja
- **100 g**kackavalja
- **30 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **80 g**margarina
- **po potrebi**so, biber, zacini

Priprema

U uzavreloj i posoljenoj vodi kuvamo makarone. U tiganju sa zagrejanim uljem pržimo luk i mleveno meso. Kada se isprži, dodamo šargarepu isecenu na tanku duguljastu parcad. Posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu zacina i pomešamo. Dodamo paradajz isecen na kockice. Skuvane makarone properemo hladnom vodom. U tiganju sa rastopljenim margarinom pržimo brašno uz neprekidno mešanje. Dodamo mleko i posolimo. Kada bešamel dobije potrebnu gustinu, sklonimo sa šporeta. Makarone stavimo u nauljenu šerpu, a na njih mleveno meso. Na meso nanesemo bešamel sos. Redjamo makarone, preostali fil od mlevenog mesa, preostali bešamel i poprskamo rendanim kackavaljem. Pecemo 20 minuta na 200 C.

Savet

Lako i ukusno.