Zapecene makarone sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**makarona
- **200 g**suvog mesa
- **4**jajeta
- **8 listica**kackavalja
- **4 kašike**kisele pavlake
- **400 ml**mleka
- **1 kriška**sira
- so

Priprema

Makarone obariti u slanoj i vreloj vodi, ali ne da budu skroz meke vec samo da pocnu da meksaju. Meso sitno iseckati. Jaja razmutiti sa mlekom, sirom i pavlakom. Posoliti po potrebi.

Uzeti vatrostalnu ciniju, prokuvane makarone ocediti od viška vode i jednu polovinu staviti u vatrostalnu ciniju. Preko toga nareati polovinu mesa, preko mesa 4 lista kackavalja, pa ponovo makarone, pa meso, pa preliti smesom od jaja, i preko opet kackavalj. Rernu zagrejati na 250 C pa staviti da se pece. Tokom pecenja smanjiti temperaturu u zavisnosti od vašeg šporeta.

Savet