

Zapecene makarone (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **1 glavicacrnog luka**
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **200 g**spiralnih makarona
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Besamel sos:

- **40 g**margarina
- **1 kašikabrašna**
- **3 dl**mleka
- **100 g**kackavalja
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Na malo ulja propržiti belo meso, dodati crni luk i šargarepu, posoliti, poklopiti i nastaviti sa dinstanjem. Zatim dodati šampinjone i peršun. Na kraju sipati pavlaku, promešati i skloniti sa vatre. Napraviti bešamel sos: zaređati margarin pa upržiti brašno. Dodati mleko, posoliti i neprekidno mešati na umerenoj temperaturi. Skloniti sa vatre i pomešati sa šampinjonima pa dodati skuvane makarone. Sipati u vatrostalni sud, posuti rendanim kackavaljem i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Savet