

Lazanje sa cipkastom makaronom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil I:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1/2 l** paradajza kivanog
- začini po ukusu

Fil II:

- **1/2 l** mleka
- **6 kašika** brašna
- **125 g** margarina
- **1** kisela pavlaka

I još:

- **500 g** bobarenih makarona (cipkastih)
- **150 g** kackavalja

Priprema

Izdinstati meso sa lukom i šargarepom, pa dodati pola litre paradajza i začine po želji.

6 kašika brašna umesati sa malo hladnog mleka, a ostalo mleko staviti da provri, pa u njega dodati brašno (kao za puding). U to dodati 125 g margarina i 1 kiselu pavlaku, pa sjediniti.

Obariti 500 g cipkastih makarona (ja licno koristim danubius) u slanoj vodi.

Reati u malo pouljen pleh: makarone - fil 1 - fil 2 - makarone... i tako u 3 reda. Odozgo narendati kackavalj i zapeci u rerni. Prijatno!

Savet