

## *Musaka sa makaronama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenog mesa
- **400** gmakarona
- **400** gparadajza
- **200** gkackavalja
- **2** strukapraziluka
- **1** glavica crnog luka
- **30** gmargarina
- **2** kašike brašna
- **3** dl pavlake za kuvanje
- **2,5** dl mleka
- **mal** ome savine zacina
- **mal** oulja

### **Priprema**

Crni luk iseci na kockice i propržiti na malo ulja. Potom dodati mleveno meso, iseckan paradajz, zacin i dinstati na umerenoj temperaturi. Praziluk iseci na kolutove i kratko blanširati u slanoj vodi. Zati ga ocediti od suviše tečnosti i ostaviti sa strane. Otopiti puter, pa dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno uz neprestano mešanje dolivati mešavinu mleka i pavlake dok se ne dobije željena gustina. Pred kraj kuvanja dodati zacine po ukusu.

Makarone obariti u slanoj vodi pa ih ocediti. Vatrostalnu posudu nauljiti i u nju sipati polovinu makarona. Preliti ih polovinom bešamel sosa.

Rasporediti fil od mesa, naneti polovinu praziluka i posuti polovinom rendanog kackavalja.

Potom naneti sloj preostalih makarona, rasporediti po njima praziluk, preliti bešamelom i posuti kackavaljem. Peci u zagrejanj rerni na 200 Ci dok odozgo ne porumeni.

### **Savet**