

Makaron lazanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog svinjskog mesa
- **400 g** makarona
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **400 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** vode
- **po ukusu**
- suvi biljni zacin
- mešavina italijanskih zacina
- **150 g** kackavalja

Priprema

Makarone obariti prema uputstvu sa pakovanja. Mleveno meso propržiti, dodati pasirani paradajz, pavlaku za kuvanje i vodu, zaciniti navednim zacинима po ukusu i mešati dok ne prokljuca, pa skloniti sa vatre. U podmazanu vatrostalnu posudu poreati polovinu makarona, prelitih pripremljenim nadevom, poreati ostatak makarona, preko posuti narendani kackavalj i staviti u zagrejanu rernu na 200 C. Peci oko 35 minuta. Služiti toplo.

Savet