

Zapecene makarone sa dimljenim kareom i pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** makarona
- **400 g** pecuraka
- **200 g** dimljenog karea
- **0,5 l** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **malo** soli
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malo** bibera
- **malo** origana
- **malosira** ili rendanog kackavalja po želji

Priprema

Staviti 2 l vode da provri. Sipati makarone, poklopiti i odmah maknuti sa šporeta. Ostaviti da omekšaju.

Iseckati crni i beli luk, propržiti, dodati iseckane pecurke i dinstati dok ne ispari tecnost iz pecuraka. Dodati iseckan dimljeni kare, posoliti i dodati ostale zacine. Maknuti sa šporeta.

Izmutiti jedno jaje sa pavlakom za kuvanje.

Ocediti makarone i uvecoj šerpi ih izmešati sa filom od pecuraka i karea. Sve to preliti prelivom od pavlake za

kuvanje.

Staviti da se zapece u rerni oko 15 minuta na 180 stepeni. Po želji, kada je peceno posuti rendanim kackavaljem ili komadicima sira.

Savet

Najbolje servirati uz zelenu salatu. Prijatno!