

Makarone sa mlevenim mesom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** makarona
- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa (junece i svinjsko)
- **2 vece** glavice crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **200 g** šampinjona
- **1 konzerva** paradajza pelata (400 g)
- **1 kašica** origana
- **1/3 kašice** mlevenog bibera
- **2 kašice** suvog biljnog začina
- sveži, sitno iseckani, bosiljak
- ulje

Preliv:

- **200 g** kisele pavlake
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** topljenog sira (popularna Zdenka)

Za posipanje jela:

- **150 g** kackavalja

Priprema

Za spremanje ovog, izuzetno ukusnog jela, potrebne su namirnice, koje se vide na slici (nedostaje samo pavlaka za kuvanje, za koju sam morala, naknadno, da odem do prodavnice).

Crni i beli luk iseckati sitno i staviti na, zagrejano, ulje da se dinsta. Kada luk malo omekša ubaciti mleveno meso, suvi biljni zacin i mleveni biber.

Promešati dobro i dinstati da ispari polovina tecnosti koju otpusti meso. Zatim dodati šampinjone, isecene na listice. Dinstati dok meso ne bude gotovo.

Dodati pelat paradajza (koga smo prethodno iseckali), promešati i krckati da se sos, malo, zgusne.

Kada se sos zgusnuo dodati sveže iseckani bosiljak, origano i, ako treba, dosoliti. Promešati, poklopiti i skloniti sa vatre, ali držati na toplom (na šporetu).

Makarone skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Preliv: U manju, dublju posudu sipati pavlaku za kuvanje, dodati kiselu pavlaku i staviti na vatru, da se kisela pavlaka rastopi.

Topljeni sir iseckati na kockice i dodati u rastopljenu smesu pavlake za kuvanje i kisele pavlake. Mešati, na tihoj temperaturi, dok se sir ne rastopi.

Uzeti veci pleh, podmazati ga uljem i izruciti skuvane, oceene, makarone. Preko makarona sipati sos sa mesom i blago promešati.

Preliti jelo sa pripremljenim prelivom i posuti ga, krupno, izrendanim kackavaljem.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada dobije lepu, rumenu boju izvaditi iz rerne, prohladiti i poslužiti.

Savet