

## *Makarone zapecene u rerni*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje makarona od 400-500 g
- 1/2 l paradajz sosa ili svezeg
- 400 g kackavalja
- ulje
- so
- origano/bosiljak
- sitno iseckani beli luk

### **Priprema**

Skuvajte makarone, procedite ih.

Sos: paradajz ukuvajte na malo ulja umesavsi u njega beli luk, so, origano/bosiljak narendajte kackavalj, a možete i direktno preko testenine.

Pola kolicine skuvanog testa saspite u pouljenu (da se ne zalepi) vatrostalnu ili zemljanu posudu. Preko toga ulijte pola kolicine sosa i promešajte. Nakon toga narendajte kackavalj, zatim drugu polovinu testa promešajte sa ostatkom sosa i prespite preko.

Na kraju preko svega narendajte i ostatak kackavalja. Stavite u rernu i kratko zapecite.

Po želji, u sos se može ubaciti naseckana slanina, šunka, pršuta ili šta god volite. Sve moguće kombinacije su dozvoljene i zavise od vašeg ukusa. Inace, za sos koristim Tomatino - ljuta paprika i u njega dodajem beli luk i origano, ali i to po ukusu.