

Moroccan Style Mac & Cheese



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kefta:

- **1 kašika** maslinovog ulja
- **220 g** mljevenog mesa
- **po ukusu** soli
- **1 glavica** luka
- **1/2 kašičice** mljevene, crvene paprike
- **1/4 kašičice** bibera
- **po ukusu** korijandera (može i bez)
- **1 kašika** sjeckanog peršuna

I još:

- **30 g** putera
- **30 g** brašna
- **oko 500 ml** mlijeka
- **oko 180 g** sira
- **300 g** makarona
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Prvo pripremiti keftu: zagrijati maslinovo ulje, dodati sitno rezan luk. Propržiti, da postane staklast, pa dodati mljeveno meso. Propržiti oko 4-5 minuta, pa dodati začine. Dinstati meso još par minuta. U tavu staviti puter. Otopiti, pa dodati brašno. Propržiti, pa sipati mlijeko. Miješati svo vrijeme. Zaciniti, po ukusu (so, biber), pa

dodati polovinu ribanog sira.

Tjesteninu skuhati al dente. Procijediti, pa dodati mljeveno meso.

Dodati i umak sa sirom, pa sve dobro sjediniti. Sipati u vatrostalnu posudu, premazanu puterom.

Preko naribati preostali sir. Ukoliko volite hrskavu koricu, onda sir pomiješajte sa 2-3 kašike prezle/mrvica, pa pospite preko tjestenine.

Zapeći u pecnici, zagrijanoj na 190 C.

Poslužiti toplo!

Savet