

Makarone sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **2** jajeta
- **250 ml** jogurta (gustog)
- ulje
- so
- zacini

Priprema

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju i ocediti. Šargarepu ocistiti i izrendati. Luk ocistiti i sitno iseci. Na zagrejanom ulju propržiti luk, dodati mleveno meso, posoliti po ukusu.

Zatim dodati šargarepu, zaciniti po ukusu, usuti pola šoljice vode i prodinstati (10-15 minuta).

U pleh ili vatrostalnu ciniju usuti makarone (2/3 ukupne kolicine), preko rasporediti meso i odozgo staviti preostale makarone (1/3).

Ulupati jaja, dodati jogurt, izmešati. Preliti makarone.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet