

## Zapecene makarone sa pecenicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kesamakarona**
- **6-7 glavica** crnog luka
- **3-4 šargarepe**
- **2 srednja** krompira
- **300 ml** paradajza iz flaše
- **malo** ulja
- **po potrebi** vode
- **po ukusu** soli
- **malo** bosiljka
- **1/2 kašičice** majcine dušice
- **1/2 kašičice** bibera u zrnu
- **150 grama** pecenice
- **150 grama** slanine
- **prstohvat** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu

### Priprema

Luk saseckati na kockice, šargarepu i krompir narendati pa sve staviti u šerpu na malo ulja da se proprži. Doliti vode pa krckati dok povrce ne omekša. Dodati i so po ukusu. Dolivati vodu dok povrce ne omekša. Dodati i slaninu saseckanu na srednje kockice, da se krcka zajedno sa povrcom i pušta masnocu. (odprilike velicina kockice šecera)

Kada povrce omekša dodati paradajz iz flaše. Ako nemate možete dodati 2-3 izblendirana paradajza. Dodati i

malo sode bikarbone i ostale zacine pa lepo izmešati da se sve sjedini i da se zacini i sok od paradajza povežu sa povrćem.

Krckati sve zajedno još malo i za to vreme skuvati makarone. Smesu sa povrćem ostaviti malo reu, nemojte potuno ukrckati.

Skuvane makarone dodati smesi i sve izmešati. Tepsiju bago nauljiti, nema potrebe mnogo da se podmazuje jer sam smesa sadrži masnoće i neće se zalepiti. U tepsiju sipati polovinu smese sa povrćem, makaronama i slaninom, zatim poreati pecenicu i preko nje staviti drugu polovinu smese.

Staviti sve u zagrejanu rernu na 200 C da se ukrcka i zapeče.

Kada se malo ukrcka, pojačati rernu na 250 C kako bi se površina zapekla, a unutrašnjost ostala socna, kako se ne bi isušila previše.

## **Savet**

Poslužiti toplo uz jogurt, pavlaku, keap... Prijatno :)