

# **Makarone u bolonjeze sosu**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gmakarona

### **Sos bolonjeze:**

- **300** gmlevenog juneceg mesa
- **1** srednja glavicacrnnog luka
- **2** veca cešnjabelog luka
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **1** kašicicatimijana
- **1** kašicicaorigana
- **1/2** kašicicebosiljka
- **500** mlpasiranog paradajza
- **2** kašikeparadajz pirea
- **1** kašikašecera
- **100** mlpavlake za kuvanje
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **80** mlulja

### **... i još:**

- **200** gizrendanog kackavalja

## **Priprema**

Bolonjeze sos: Ulje staviti u dublju, širu, posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti sitno iseckani crni i beli luk. Poklopiti i na tihoj temperaturi dinstati. Kada luk postane staklast ubaciti mleveno meso i, dobro, ga usitniti, da postane mrvicasto.

Dodati mleveni biber, timijan, bosiljak, origano i suvi biljni zacin. Promešati i dinstati (uz povremeno mešanje) da se meso isprži. U isprženo meso dodati pasirani paradajz, paradajz pire, šecer i pavlaku za kuvanje. Dobro promešati i pustiti da provri, na tihoj temperaturi, uz povremeno mešanje.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Uzeti vatrostalnu ciniju, vel. 29x18cm. Na dno cinije staviti pola makarona (200 g) nekuvanih. Preko makarona sipati pola kolicine sosa. Posuti sa pola kolicine narendanog kackavalja.

Preko kackavalja staviti drugu polovinu makarona, preliti sa ostatkom sosa i posuti sa kackavaljem. Bitno je da makarone budu ispod tecnosti. Staviti da se pece, u zagrejanu rernu, 40 minuta.

Zatim makarone izvaditi iz terne i ostaviti da se, malo, prohlade. Iseci ih na vece kocke i poslužiti.

### **Savet**