

Makarone u bolonjeze sosu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona

Sos bolonjeze:

- **300 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 veka češnj**abelog luka
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **1 kašicica** timijana
- **1 kašicica** origana
- **1/2 kašice** bosiljka
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1 kašika** šecera
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **80 ml** ulja

... i još:

- **200 g** izrendanog 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, prelit 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 rerne i ostaviti da se, malo, prohlade. Iseci ih na vece kocke i poslužiti.

Savet