

## ***Zapecene makarone sa mlevenim mesom i kackavaljem***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona
- **550-600 g** mešanog mlevenog mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **5-6 cen** belog luka
- **2 manje** šargarepe
- **oko 750 g** očišćenog paradajza
- **oko 150 g** kackavalja (listovi)
- **1 puna kašika** brašna
- lovorov list
- so
- suvi biljni zacin
- biber

### **Priprema**

Crni luk iseckati sitno i staviti ga da se prži na tihoj vatri u dubljoj šerpici na malo ulja. Zatim dodati sitno iseckan beli luk, i narendanu šargarepu. Propržiti dok sve ne omekša, pa na kraju dodati meso i pržiti sve dok meso ne promeni boju. Za to vreme paradajzu odstraniti peteljke i oguliti koricu, pa samleti (u vodenici ili secku, ili štapnim mikserom). Kad je meso uprženo, dodati mu samleven paradajz i lovorov list, poklopiti šerpu i pustiti da se krcka na tihoj vatri poklopljeno oko 15 minuta. Za to vreme skuvati makarone na uobicajen nacin, i procediti ih. Zatim u 50ml vruce vode razmutiti punu kašiku brašna da nema grudvica, pa dodati u paradajz, promešati, dodati i ostale zacine i pustiti da se krcka još 5 minuta. Nakon toga sadržaj šerpice preruciti u šerpu sa oecenim makaronama, izmešati da se sjedini i preruciti u tepsiju (nema potrebe za podmazivanjem tepsije), pa staviti u rernu da se zapece na 200 stepeni. Nakon 15 minuta iskljuciti rernu, izvaditi tepsiju, preko makarona poreati listove kackavalja i vratiti u rernu na minut-dva, samo koliko da se kackavalj rastopi. Služiti toplo.

## Savet

Bogat, kalorian i vrlo ukusan ruak. U zimskom periodu možete umesto paradajza koristiti paradajz pire.