

# **Makarone sa mlevenim mesom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**makarona
- **400 g**mlevenog mesa
- **150 g**kecpa
- 2jajeta
- **200 ml**jogurta
- so
- zacini
- ulje
- origano

## **Priprema**

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju i ocediti. Na malo zagrejanog ulja propržiti mleveno meso, posoliti, usuti pola šoljice vode i prodinstati (10-15 minuta). Zaciniti po ukusu.

U vatrostalnu ciniju usuti makarone (2/3 ukupne kolicine), preko rasporediti meso, zatim kecap i odozgo staviti preostale makarone (1/3). Ulupati jaja, dodati pavlaku i jogurt, izmešati. Preliti makarone. Posuti malo origana.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200C. Poslužiti toplo. Prijatno!

## **Savet**