

## ***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** kecapa
- 2 jajeta
- **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 zagrejanom na 200C. Poslužiti toplo. Prijatno!

### **Savet**