

Lazanje od makarona



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg makarona
- 300 g mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2 dl mleka
- 1 parce zdenka sira
- 1 jaje
- malo senfa
- 200 g kackavalja
- brašno
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Makarone obariti. Luk izdinstati sa mlevenim mesom i zaciniti sivim biljnim zacinom.

Bešamel sos napraviti: Upržiti 2 kašike brašna, dodati 2 dl mleka i kad provri i dobije odredjenu gustinu, dodati parce zdenke, žumance i malo senfa. Kackavalj izrendati.

U pouljen pleh staviti malo bešamela, zatim polovinu pripremljenih makarona, zatim pripremljeno meso, (pa rendan kackavalj, zatim preostale makarone, preliti bešamelom i ostalim rendanim kackavaljem).

Sve staviti u rernu i zapeći na 200 stepeni 20 minuta. Kada se prohladi, seci na kocke i služiti toplo.

Jelo se može jesti i hladno.