

Pita sa mesom i makaronama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavi** crnog luka
- **300 g** kackavalja
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **2** jajeta
- **200 ml** kecapa
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Skuvamo makarone u slanoj vodi i procedimo. Mleveno meso izdinstamo sa usitnjenim crnim lukom i zacinima, kada je dinstan dodamo kecap i promešamo. Ocene makarone i spremljeno meso izmešamo.

Sipamo u podnazan pleh i prelijemo mešavinom jajeta i pavlake za kuvanje.

Smestimo u zagrejanu rernu i pecemo na 180C dok ne uvati koricu. Izvadimo iz rerne i pospemo rendanim kackavaljem.

Vratimo u rernu na 5 minuta dok se kackavalj istopi.

Savet

Podjednako je ukusna i topla i hladna.