

Makarone sa mesom zapecene u rerni



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **maloulja**
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** mešavine zacina
- **4 dlsoka** od paradajza
- **1 kašičica** šecera
- **100 g** krem sira
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **250 g** mocarele

Priprema

U veću šerpu sipajte vodu i kad prokljuca dodajte koju kap ulja i malo soli pa ubacite makarone i kuvajte desetak minuta. Ocedite ih i ostavite u cediljci.

U drugoj šerpi na ulju propržite crni luk isecen na kockice pa dodajte mleveno meso i nastavite sa prženjem. Dodajte sok od paradajza, kašičicu šecera i kratko prokuvajte. Zacinite solju, mešavinom zacina.

Makarone prespite u ciniju, a zatim ih pomešajte sa krem sirom i pavlakom za kuvanje. Sve dobro sjedinite.

Pleh pouljite, rasporedite polovinu pripremljenih makarona, nanosite fil od mese pa pospite polovinom narendane mozzarele.

Rasporedite preostale makarone i slaganje završite ostatkom rendanog sira.

Pecite u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 35 minuta. Služite toplo ili hladno, po želji.

Savet