

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 glavicacrnog luka**
- maloulja
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicamešavine zacina**
- **4 dl**soka od paradajza
- **1 kašicicašecera**
- **100 g**krem sira
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **250 g**mocarele

Priprema

U vecu 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, kašicicu šecera i kratko prokuvajte. Zacinite solju, mešavinom zacina.

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

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

Rasporedite preostale makarone i slaganje završite ostatkom rendanog sira.

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

Savet