

## **Makaron-maffin**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g** makarona
- **350 g** mlevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukususu**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukusumleveni crni biber**
- **200 ml** pavlake
- **1** jaje
- **100 g** trapista
- **300 g** kecapa

### **Priprema**

Mleveno meso prodinstamo sa zacinima i usitnjenim crnim lukom, makarone skuvam i procedimo. U dinsta o meso umešamo pavlaku kecap i jaje da se lepo sjedini.

Umešamo skuvane makarone. U kalup za mafin poredjamo korpice i punimo masom.

Pecemo na 200C oko 15 minuta da se uvati lepo korica, i vadimo i na vrh stavimo malo kecpa i sitno rendanog trapista.

Vratimo u rernu na još par minuta da se sir lepo otopi.

## **Savet**

Podjednako ukusna i topla i hladna.