

Makaron-maffin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** makarona
- **350 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni 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 dinstano 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 kecapa i sitno rendanog trapista.

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

Savet

Podjednako ukusna i topla i hladna.