

Makarone sa mlevenim mesom i pecurkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** makarona
- **500 g** svežih šampinjona
- **500 ml** tomatina
- **400 g** mlevenog mesa
- **1** kašakisele pavlake
- **300 g** kackavalja

Zacini:

- **prstohvat** bosiljka
- **prstohvat** origana
- **2-3 kašice** mešavine zacina

Priprema

U šerpi staviti posoljenu vodu za makarone i kada provri dodati ih da se kuvaju. Ne kuvati ih mnogo dugo da se kasnije ne bi raspadale. U drugoj posudi na zagrejanom zejtinu propržiti mleveno meso (svinjskog ili goveeg, može i mešavina) i dodati šoljicu vode. Kad se malo ukrcka, dodati očišćene i iseckane šampinjone. Mogu se upotrebiti i šampinjoni iz tegle. Prodinjstati, i kad ponestane vode dodati tomatino i sve gore vec pomenute zacine. Dinjstati još nekoliko minuta i skloniti sa vatre i umešati kiselu pavlaku.

U podmaščenu tepsiju sipati kuvane makarone i dodati nadev. Lepšo izmešati i narendati kacavalj odozgo. Ko želi može ga promešati, mada ne preporucujem, jer ce se najverovatnije zalepiti za dno. Staviti u rernu na 200 stepeni i peci dok ne porumeni.

Savet

Sastojke možete dodavati po želji. Na primer ja sam ponekad ubacivala i masline, pinur, sir... Prijatno!