

Musaca de macaroane cu ciuperci

Ingrediente

500 g macaroane fara ou
500 g ciuperci
1 cutie mazare
2 morcovi
1 ceapa
1 ceasca ulei
100 g margarina
2 linguri faina
100 g masline
5 rosii
marar
patrunjel
cimbru
sare
piper

Preparare

Ceapa si morcovul le cureti, le dai pe razatoare si le calesti in ulei. Adaugi ciupercile spalate si taiate marunt. , cand s-au inmuiat ciupercile, adaugi rosiile taiate felii sarea, piperul, cimbrul si le fierbi foarte bine. La final poti adauga 2 catei de usturoi taiati felii. In margarina topita rumenesti faina si stingi cu apa, amestecand mereu. La final adaugi patrunjel tocat marunt si potrivesti de sare. Macaroanele le fierbi in apa clocotita cu sare. Poti adauga o lingura de ulei ca sa nu se lipeasca intre ele. Strecori si le clatesti cu apa rece. Mazarea o speli cu apa calduta. Tapezi cu ulei o forma si pui alternativ un strat de sos, un strat de macaroane, un strat de ciuperci, un strat de mazare. Repeti operatiunea de cateva ori, avand grija ca ultimul strat sa fie de sos de faina. Deasupra pui maslinele taiate felii si verdeata tocata marunt. Dai la cuptor pentru 30 de minute.