

Macaroane cu carne

Ingrediente

300 g carne tocata
2 cepe
1 ou
sare
piper macinat
300 g macaroane
verdeata tocata
1 cescuta de ulei
1 lingura de unt
1 pahar sos de rosii

Preparare

Se pun macaroanele in apa care clocoteste si se fierb 20 de minute. Se scot, se clatesc cu apa rece si se scurg bine. Carnea tocata se caleste cu doua cepe tocate marunt si o cescuta de ulei. Cand carnea nu mai are sos, se ia cratita de pe foc, se adauga oul, se sareaza si se pipereaza amestecul, se pune verdeata tocata si se omogenizeaza. Intr-o foma unsa cu unt se pune carnea astfel pregatita amestecata cu macaroanele, se introduce forma in cuptorul incins si se lasa jumatate de ora. Se acopera mancarea cu sosul de rosii, se mai tine in cuptor cateva minute, apoi se stinge focul. Mancarea se serveste calda.