

Svinjski ragu s makaronama



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za svinjski ragu:

- **700 g** svinjskog mesa od buta
- **1 glavica** crnog luka
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **3** šargarepe
- **4** cenabelog luka
- **1** rendan paradajz
- **2 kašike** brašna
- **2 dl** belog vina
- **1** vezaperšuna
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **300 g** makarona
- **0.5 dl** ulja
- **3 dl** vode
- mešavina začina
- so
- biber

Priprema

Svinjsko meso, crvenu i zelenu papriku iseci na krupnije kocke. Crni luk iseci na sitne kocke, šargarepu na kolutove, a peršun što sitnije iseckati. Makarone obariti u slanoj vodi, potom ih procediti od suvišne tečnosti. Na malo ulja propržiti crni luk kako bi postao staklast, zatim dodati šargarepu i meso i dinstati uz povremeno dodavanje vode po potrebi. Kada je meso napola dinstano, dodati papriku, beli luk i začine po ukusu i nastaviti sa dinstanjem dok svi sastojci ne omekšaju. Posuti brašnom, dodati rendan paradajz i mlevenu papriku pa naliti

vodom i belim vinom. Kuvati na umerenoj temperaturi još pola sata dok se ne dobije odgovarajuća gustina. Gotovo jelo posuti peršunom i služiti uz makarone.

Savet

Odlijan ruak, može da se koristi i mleveno meso.