

Makaroni sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **150 g** suve mesnate slanine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **5 cena** belog luka
- **500 ml** tomato paradajza
- **malo** ulja
- **malo** origana
- **malo** suvog biljnog zacina
- **500 g** makarona

Priprema

Na malo ulja propržiti slaninu isecenu na kockice. Kada je gotovo, slaninu izvaditi na tanjir i ostaviti sa strane.

U istoj masnoci od prženja, propržiti crni luk, sitno iseckan, dok ne dobije staklastu boju. Zatim dodati mleveno meso i zajedno sa lukom pržiti još par minuta.

Zatim meso naliti vodom i dinstati dok sva voda ne uvri. Kada voda uvri, dodati tomato paradajz.

Kuvati još 10-ak minuta. Dodati suvi biljni zacin i origano po ukusu. Na kraju dodati slaninu. Makarone skuvati prema uputstvu sa kesice. Služiti dok je vruće.

Savet