

Paštica



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** junece krtine
- **450 g** makarona
- **1 kašika** sirceta
- 5 paradajza
- **100 g** parmezana
- **3 glavice** crnog luka
- **50 g** putera
- **3 češnj** belog luka
- 2-3 lovorova lista
- **100 ml** belog vina
- **1/2 kašičice** cimeta
- maslinovo ulje
- so
- biber

Priprema

U šerpi sa zagrejanim maslinovim uljem pržimo parcad mesa. Posolimo i pobiberimo. Kada meso porumeni, dodamo sitno seckan luk, oljušten i na kocke isecen paradajz, cimet, lovorove listove, sirce i belo vino. Dodamo i sitno seckan beli luk. Posolimo pobiberimo, poklopimo i ostavimo da vri dok meso ne omekša. Skuvane makarone properemo hladnom vodom. U drugoj šerpi rastopimo puter i prelijemo makarone. Poprskamo parmezanom. Serviramo makarone i prelijemo sadržajem iz šerpe.

Savet

Prijatno :)