

Makarone sa tikvicama i belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **1 glavic** crnog luka
- **1** pilece belo meso
- **400 g** šampinjona
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **2** tikvice
- **2 cen**abelog luka
- **mal**oulja
- **mal**osoli
- **mal**obibera

Priprema

Na zagrejanom ulju prodinstati sitno seckan crni luk, a zatim dodati belo meso iseckano na kocke. Kad promeni boju, dodati šampinjone, tikvice, beli luk, so i biber i dinstati dok ne ispari tecnost. Na kraju umešati pavlaku za kuvanje i krckati još 2-3 minuta. Skuvati makarone i preliti ih pripremljenim sosom. Promešati i poslužiti toplo.

Savet