

Makarone sa mlevenom piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 g** mlevenog pileceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **3** paradajza
- **1** paprika
- **200 g** šampinjona
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malo** aleve paprike
- **malo** peršuna
- **1/2 kašice** šećera
- **malo** soli

Priprema

Makarone skuvati u slanoj vodi i ocediti. Luk, papriku, šampinjone i paradajz sitno iseckati. Staviti u veci tiganj, dodati šećer i dinstati 15-tak minuta. Zatim dodati meso, zacine i malo vode, pa dinstati još pola sata. Gotov sos preliti preko makarona i poslužiti toplo.

Savet