

# **Makarone sa mlevenim mesom i paradajz sosom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje makarona**
- **500 ml pasiranog paradajza**
- **400 g mlevenog mesa**
- **1 kašica casuvog biljnog zacina**
- **4-5 kašika ulja**
- **1 glavicacrнog luka**
- **3 kašike brašna**
- **1 kašica aleve paprike**
- **2 kašike kecapa**

## **Priprema**

Staviti u šerpu vodu sa malo soli i ulja pa kada provri sipati makarone i skuvati ih.

Prodinstati crni luk na malo ulja, dodati meso i zacine pa dinstati 15ak minuta tj. dok meso ne bude gotovo.

Naliti meso sa tomatinom i ostaviti da se krcka 4-5 minuta.

U soljici sa malo vode pomesati brasno, alevu papriku i kecap pa sve lepo umutiti da nema grudvica. Ulići u fil i mesati dok ne dodje do zeljene gustine.

Mozete odmah pomesati ceo fil sa svim makaronama, mada ja prvo sipam makarone pa prelijem sosom.

### **Savet**