

Prelepe makarone



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona bilo koje

Za sos:

- **3** svinjske šnicle
- **3** vece šargarepe
- sveži listici peršuna
- **1/2 struka** praziluka
- **malobelog** luka
- ulje
- so
- suvi peršun
- mleveni biber
- suvi biljni zacín

Priprema

U posoljenoj i pouljenoj vodi skuvati makarone i ocediti.

Šnicle iseci na tanje štapice. Na malo ulja staviti štapice da se dinstaju (dodati i malo vode). Kada je meso napola gotovo dodati praziluk secen na kolutove, šargarepu secenu na kolutove i sitno seckani sveži peršun. Sve zajedno dinstati.

Pred kraj dodati sitno seckani beli luk, biber, so i suvi biljni zacin. Makarone staviti na tanjir, preko sos i pospite suvim peršunom. Prijatno !:-)

Savet

Zaine stavljajte po ukusu. Ovo makarone su vrlo ukusne i brzo se spremaju, moj muž i sin baš ih obožavaju .