Pašta šuta i kelj



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog svinjskog mesa
- **1 manja glavica**kelja
- **500 ml**svežeg paradajz soka
- **1 glavica**crnog luka
- **po želji**origano
- **po želji**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**kecapa

Priprema

Prvo u vodi skuvati kelj. Nek kuva 7-9 minuta. Zatim, na malo ulja propržiti crni luk. Dodati mleveno meso i dinstati 10 minuta.

U drugoj šerpi skuvati makarone. U vodu sipati soli, i ulja. Kada voda provri dodati makarone i kuvati 15ak minuta.

Nakon 10 minuta dinstanja, mesu dodati paradajz sok, malo šecera (da ubije kiselost paradajza), i zaciniti. Nastaviti sa dinstanjem. Pri kraju dodati iseckan kelj, i kecap i kuvati 5-9 minuta. Do željene gustine.

Savet

U tanjir staviti makarone i preliti ih smesom. Dodati izrendani kakavalj. Prijatno.