

## Italijanska pasta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **2 glavice** crnog luka
- **300 g** mlevenog svinjskog mesa
- **1 šargarepa**
- **2 kašike** brašna
- **250 ml** paradajz pirea
- **1 kašičica** mešavine suvog biljnog zacina
- **200 ml** vode
- **po potrebi** ulje

### Priprema

Na ulju upržiti sitno seckani crni luk, dodati rendanu šargarepu, mleveno svinjsko meso i upržiti. Umešati dve kašike brašna, paradajz pire, dobro sjediniti, dodati 1 kašičicu mešavine suvog biljnog zacina te naliti vodom, promešati, poklopiti i na tihoj vatri ukrckati oko pola sata (povremeno promešati). Makarone obariti u slanoj vodi, potom ih dobro procediti. U šerpu sa pripremljenim filom umešati proceene makarone i sjediniti varjacom (ili kašikom). Služiti toplo.

### Savet