

Pikantne makarone u cili sosu sa kokosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekosih** makarona
- **250 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Za sos sa kokosom:

- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1,5 dl**gušceg soka od paradajza
- **1cili** papricica
- **1 kašicica**kokosovog brašna
- **malosoli**

Priprema

Glavicu crnog luka iseckajte i dinstajte na malo ulja. Kada luk omekša dodajte mleveno meso, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dinstajte poklopljeno na tihoj vatri najmanje pola sata u sopstvenom soku uz povremeno mešanje. Dinstajte da meso skroz omekša, da se isprži. Makarone skuvajte u posoljenoj vodi i procedite. Makarone pomešajte sa pripremljenim mlevenim mesom. ili sos sa kokosom: U šerpicu sipajte maslinovo ulje, sok od paradajza da se malo zagreje tek da prokljuca. Dodajte iseckanu cili papricicu i kokos. Posolite i kuvajte minut-dva na tihoj vatri da malo papricica omekša. Sos možete sipati u mleveno meso pa

pomešati sa makaronama. Ili kao ja servirajte u posebnoj cinijici pa kako ko voli sipa sebi u vec serviran tanjir.

Savet